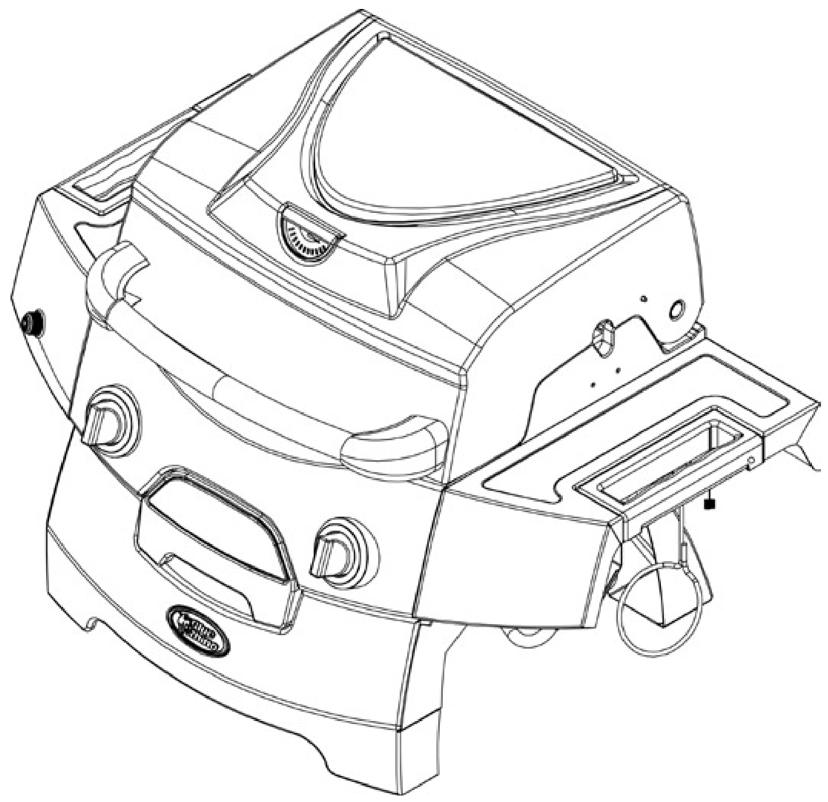
OWNER'S MANUAL

Outdoor LP Gas Barbecue Grill

Model No. HBT601B



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)

WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. **Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**

California Proposition 65:

Chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm are created by the combustion of propane.

Save these instructions for future reference.
If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.

Table of Contents

The use and installation of this product must conform to local codes. In absence of local codes, use the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, CAN/CGA-B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code.*

Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

DANGER

If you smell gas -
1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING

FOR YOUR SAFETY

1. Do not store spare LP cylinder within 10 feet (3 m) of this appliance.
2. Do not store or use gasoline or other liquids with flammable vapors within 25 feet (8 m) of this or any other appliance.
3. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Safety First

DANGERS and *Cautions*

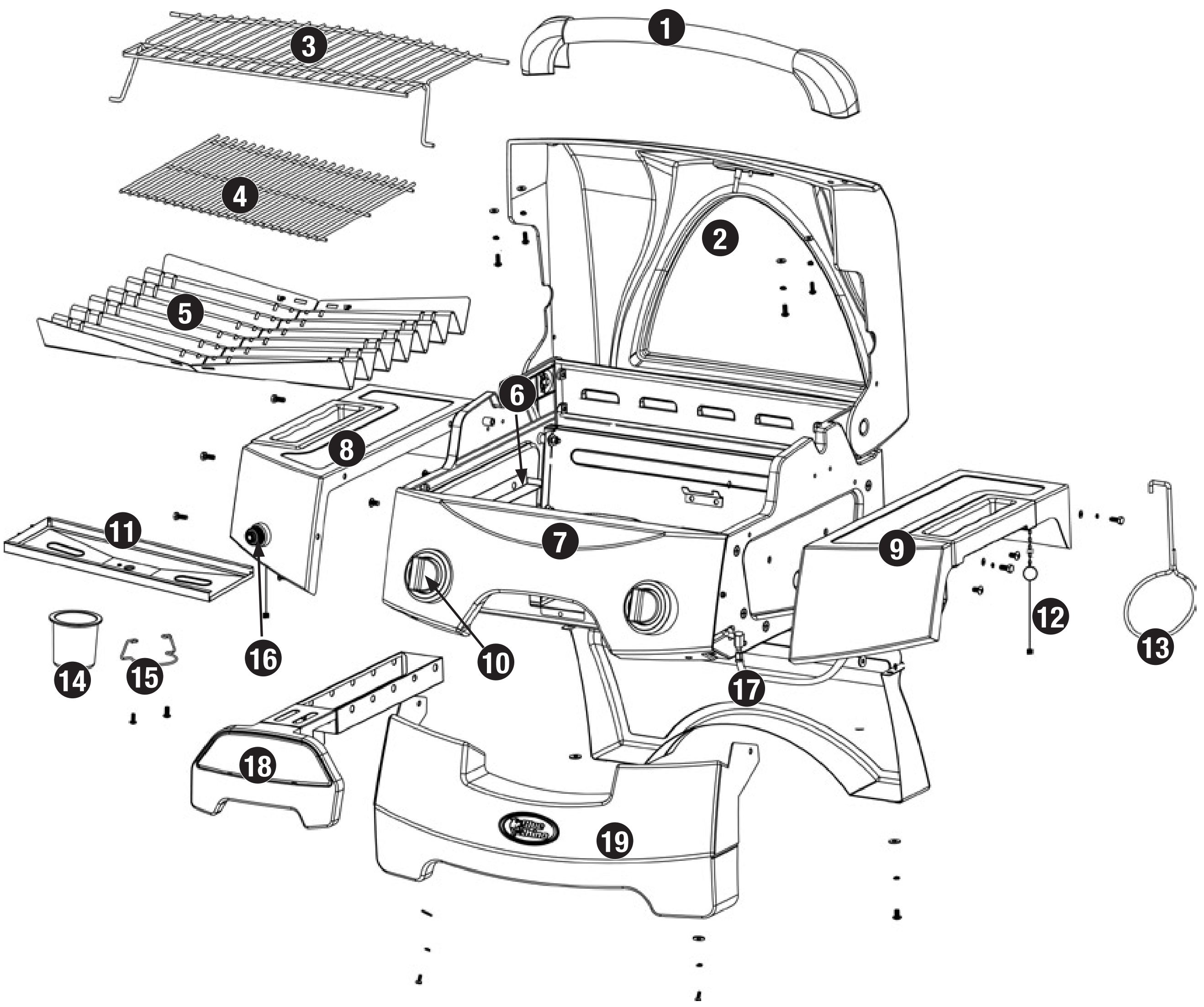
1. This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. This grill is NOT for commercial use.
3. This is not a tabletop grill. Therefore, do not place this grill on any type of tabletop surface
4. This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous and will void your warranty.
5. LP gas Characteristics:
   a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
   b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.
   c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
   d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
6. LP gas tank needed to operate. Only tanks marked “propane” may be used.
7. The LP gas supply tank must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, *CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission.*
8. LP gas tank must be arranged for vapor withdrawal.
9. Dented or rusted LP gas tanks may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
10. The LP gas tank should not be dropped or handled roughly.
11. Tanks must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. Your tank must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
12. Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home, or house.
13. The use of alcohol, or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer’s ability to properly assemble or safely operate the appliance.
14. Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol with this product.
15. Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections, as movement in shipping can loosen connections.
16. Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
17. Do not operate if gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
18. You must follow all leak-checking procedures before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
    a. Always perform leak test before lighting the grill and each time the tank is connected for use.
    b. No smoking. Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
    c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
    d. Do not use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
    e. Do not use grill until any and all leaks are corrected.
    If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
19. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
20. Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
21. It is essential to keep the grill’s valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.
22. Do not alter grill in any manner.
23. Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
24. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
25. Use only the regulator provided. The replacement regulator shall be that specified by the manufacturer.
26. Use only Blue Rhino Global Sourcing, LLC. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty. Contact 1.800.762.1142.
27. Do not use this appliance without reading “Operating Instructions” in this manual.
28. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
29. Do not install or use in or on boats or recreational vehicles.
30. When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
31. Do not use grill in high winds.
32. Never lean over the grill when lighting.
33. Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
34. Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
35. Storage of grill indoors is permissible only if the tank is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
36. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
37. Do not attempt to disconnect the gas regulator from the tank or any gas fitting while the grill is in use.
38. Disconnect cylinder when not in use.
39. Always use your grill on a hard, non-combustable level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
40. Do not use on wooden decks.
41. Keep all electrical cords away from a hot grill.
42. Do not use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
43. After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear, cuts to the hose.
44. Failure to open lid while igniting the grill’s burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
45. If grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank.
46. Never operate grill without heat plate installed.
47. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
48. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
49. Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Exploded View

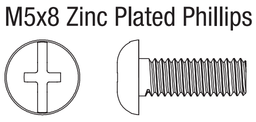
1. Lid Handle 55-15-378
2. Lid* 55-15-377
3. Warming Rack 55-15-393
4. Cooking Grid. 55-15-362
5. Heat Plate (2) 55-15-369
6. Heat Plate Support (2)*. 55-15-370
7. Grill Body 55-15-367
8. Left Side Shelf 55-15-388
9. Right Side Shelf 55-15-389
10. Control Knob (2)* 55-15-359
11. Grease Pan. 55-15-366
12. Lighting Rod (2)* 55-15-395
13. LP Tank Support 55-15-391
14. Grease Cup. 55-15-364
15. Grease Cup Support 55-15-365
16. Ignitor Button* 55-15-374
17. Back Leg 55-15-347
18. Charcoal Tray Assembly 55-15-396
19. Front Leg 55-15-363

*Pre-assembled

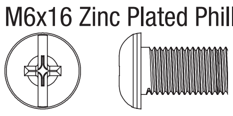


Hardware

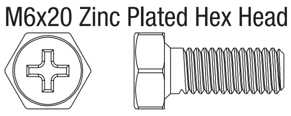
A. Small Screw — 4 pcs
M5x8 Zinc Plated Phillips Truss Head Screw



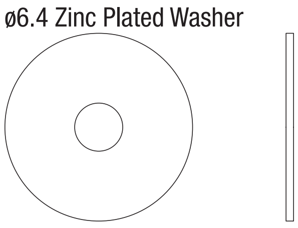
B. Large Screw — 10 pcs
M6x16 Zinc Plated Phillips Truss Head Screw



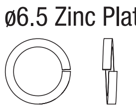
C. Bolt — 6 pcs
M6x20 Zinc Plated Hex Head Bolt



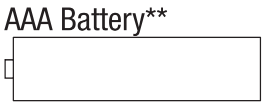
D. Washer — 16 pcs
ø6.4 Zinc Plated Washer



E. Lock Washer — 16 pcs
ø6.5 Zinc Plated Lock Washer

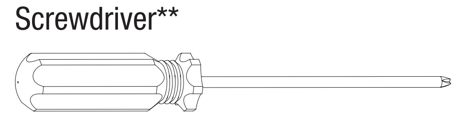


F. AAA Battery** — 1 pc

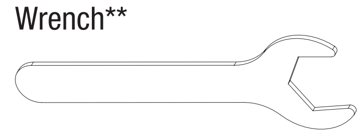


Tools Not Included

G. Screwdriver** — 1 pc



H. Wrench** — 1 pc



** Not shown at actual size.

Assembly Instructions

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

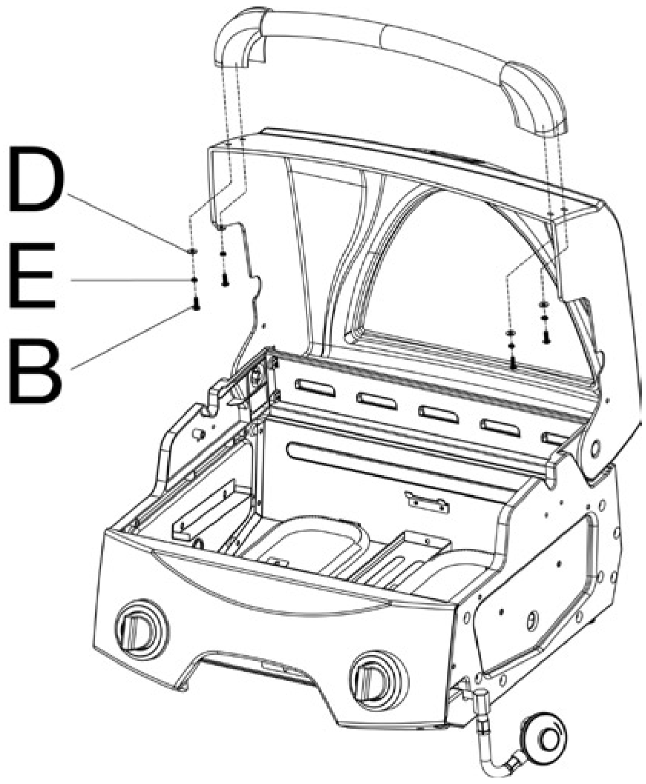
For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed, go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

Estimated assembly time: 30 to 40 minutes

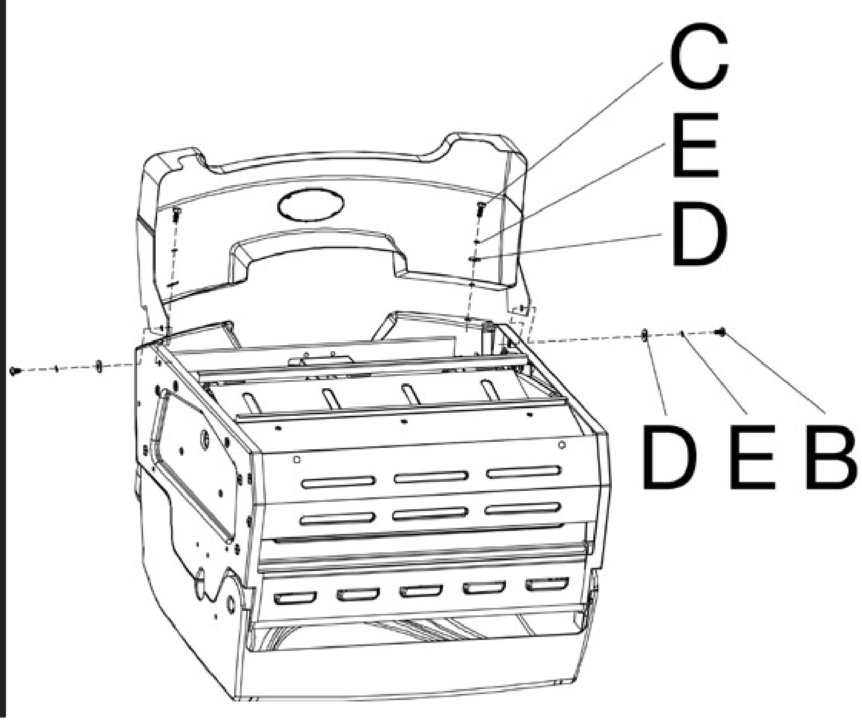
Step 1 Attach lid handle

Attach lid handle to grill body assembly using 4 sets of large screws (B), lock washers (E), and washers (D).



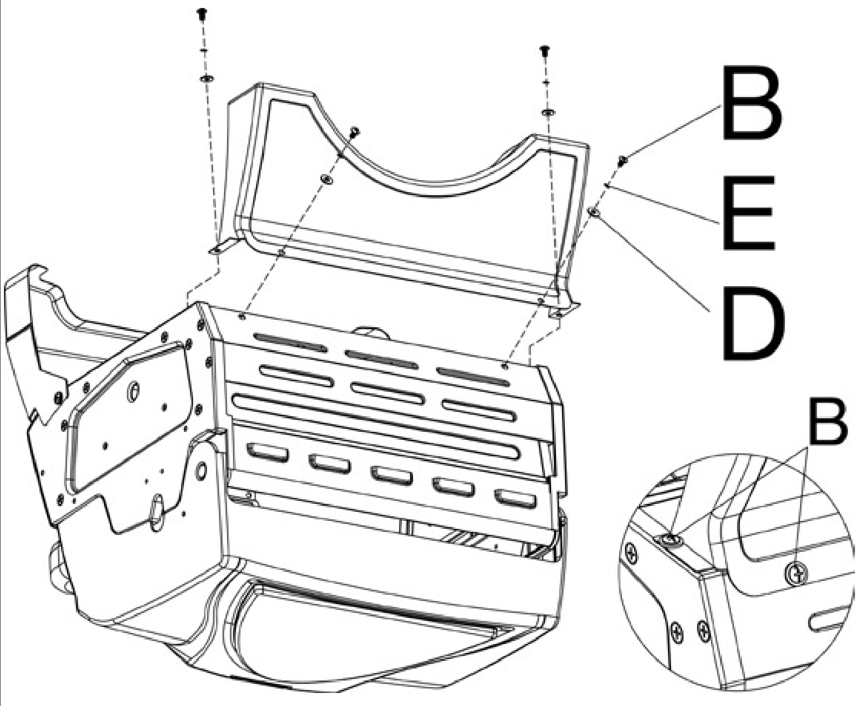
Step 2 Attach front leg

Attach front leg to grill body assembly using 2 sets of bolts (C), lock washers (E), washers (D) and 2 sets of large screws (B), lock washers (E), and washers (D).



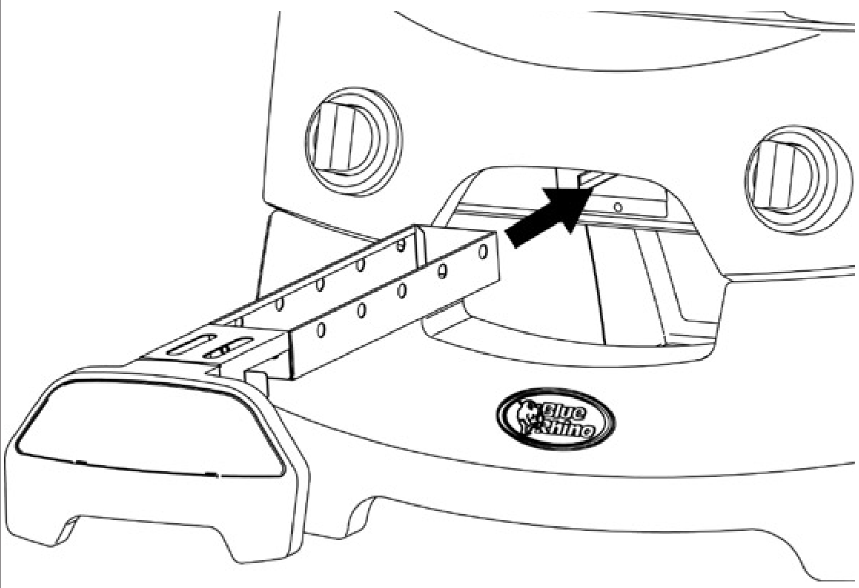
Step 3 Attach back leg

Attach back leg to grill body assembly using 4 sets of large screws (B), lock washers (E), and washers (D).



Step 4 Insert charcoal tray assembly

Insert charcoal tray into the second opening on front of grill assembly.

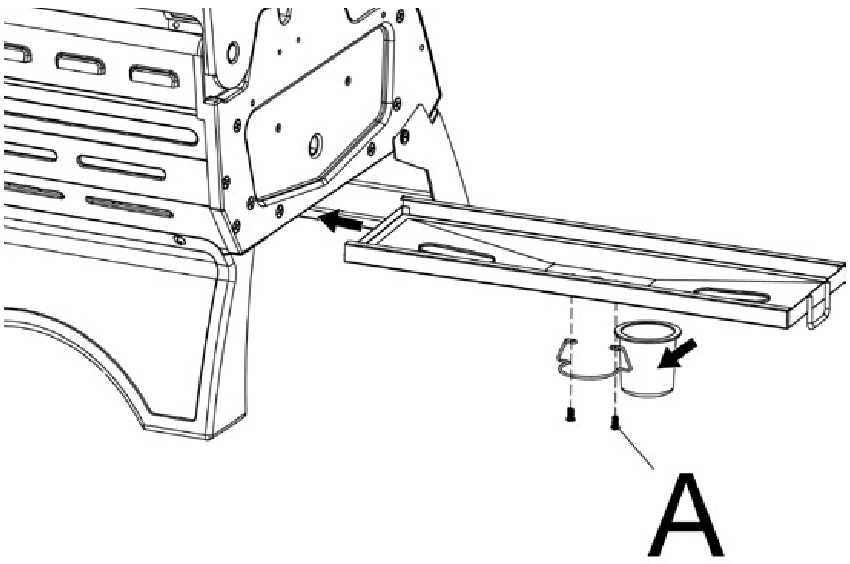


Step 5 Insert grease pan and cup

A. Attach grease cup support to grease tray using 2 small screws (A).

B. Insert grease cup into grease cup support.

C. Insert grease tray into slots on bottom of grill body.



Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

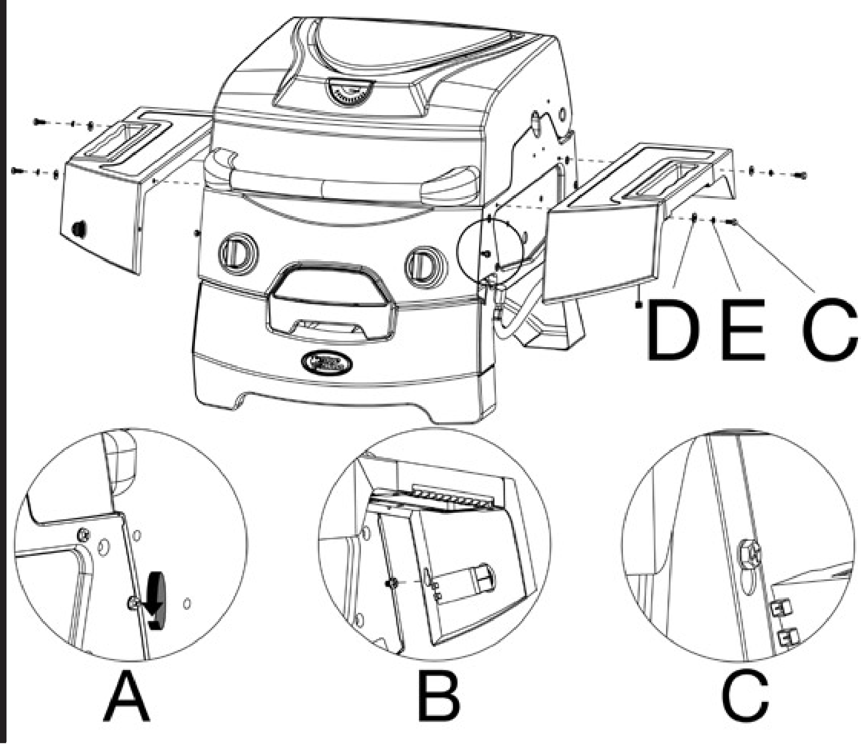
Step 6 — Attach left and right side shelves

A. Loosen pre-attached screws.

B. Insert keyhole opening on side shelf onto loosened screw.

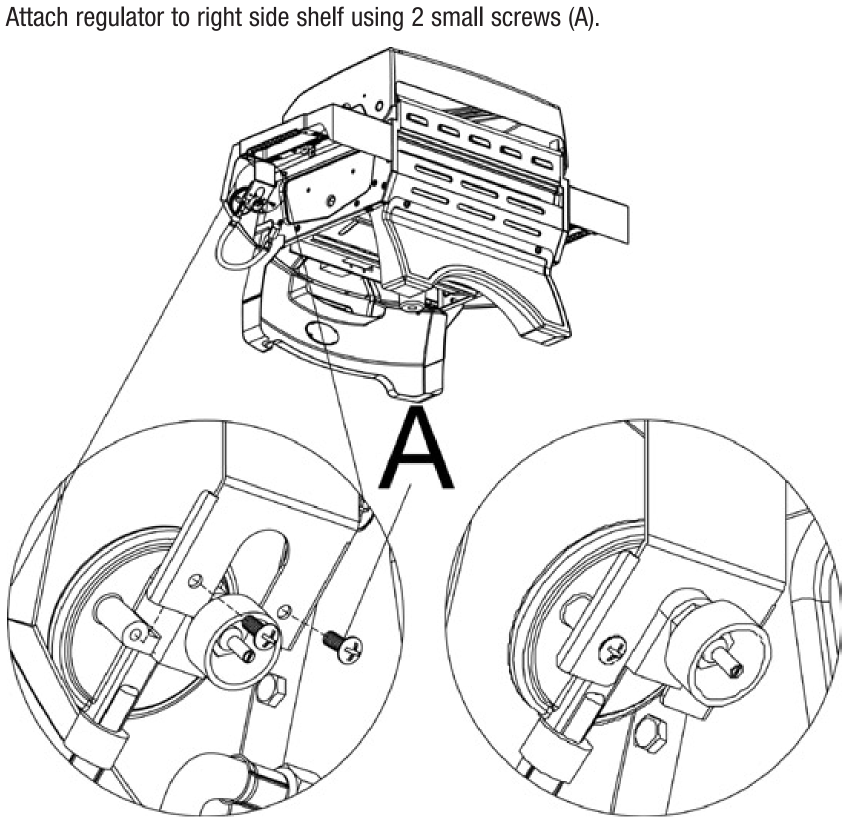
C. Attach left and right side shelves to grill body assembly using 4 sets of bolts (C), lock washers (E), and washers (D).

D. Tighten all screws.



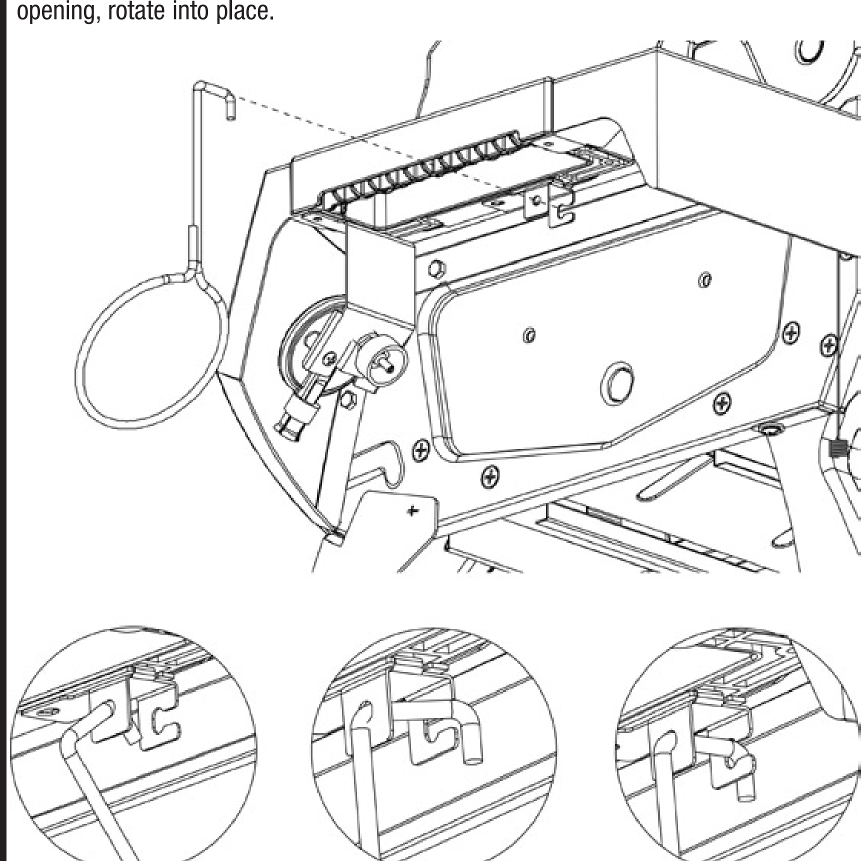
Step 7 — Attach regulator

Attach regulator to right side shelf using 2 small screws (A).



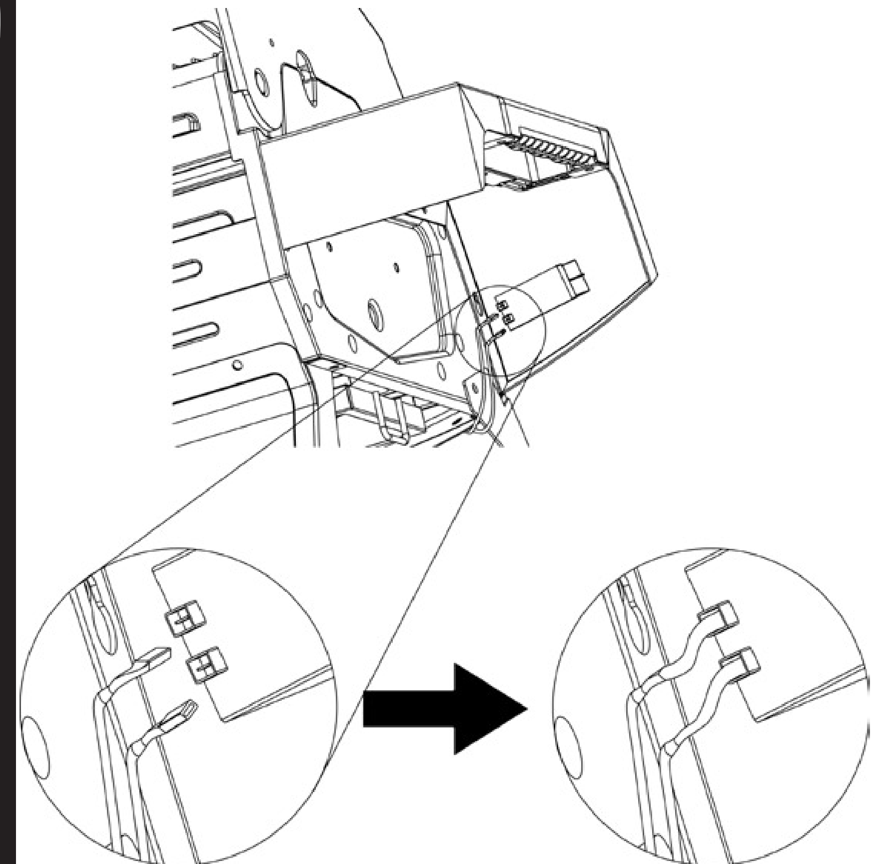
Step 8 — Attach tank support

Attach tank support to right side shelf, by sliding hook on tank support through opening, rotate into place.



Step 9 — Attach ignitor

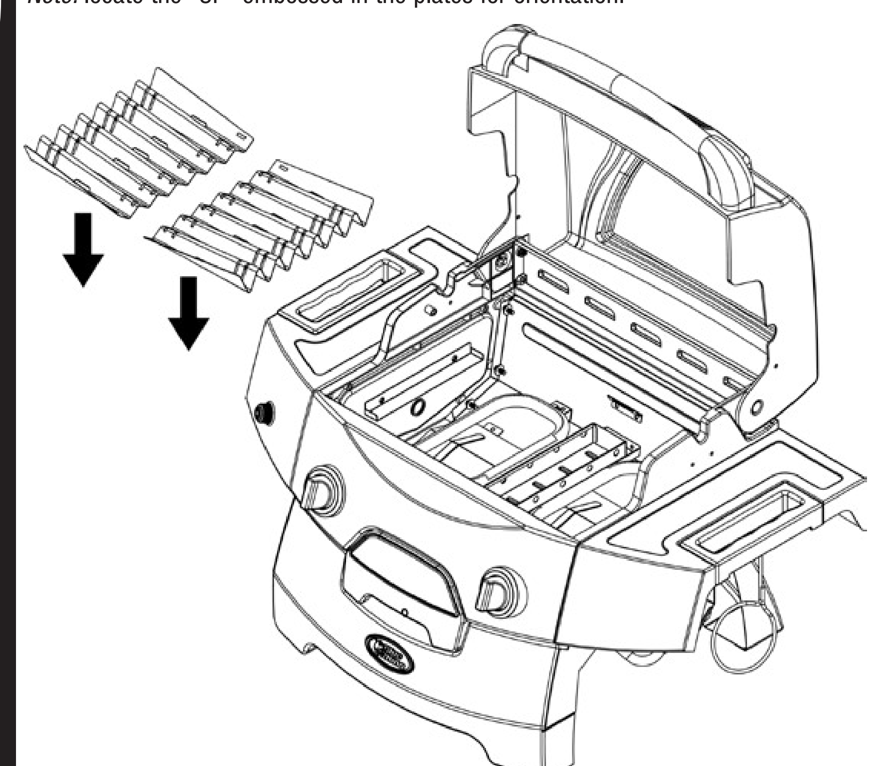
Attach ignitor wires to ignition box.



Step 10 — Insert heat plates

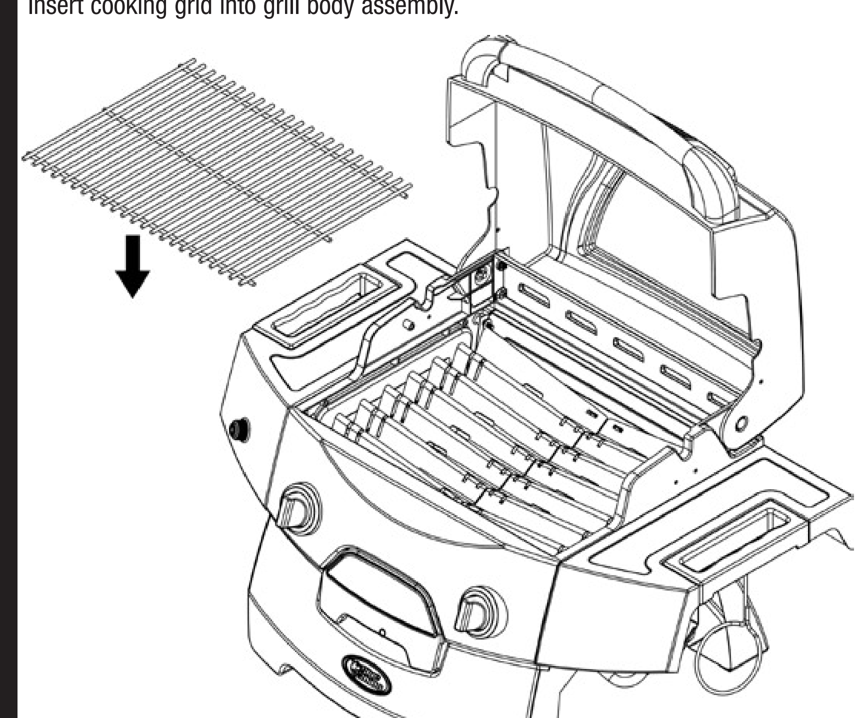
Insert heat plates into grill body assembly.

Note: locate the "UP" embossed in the plates for orientation.



Step 11 — Insert cooking grid

Insert cooking grid into grill body assembly.

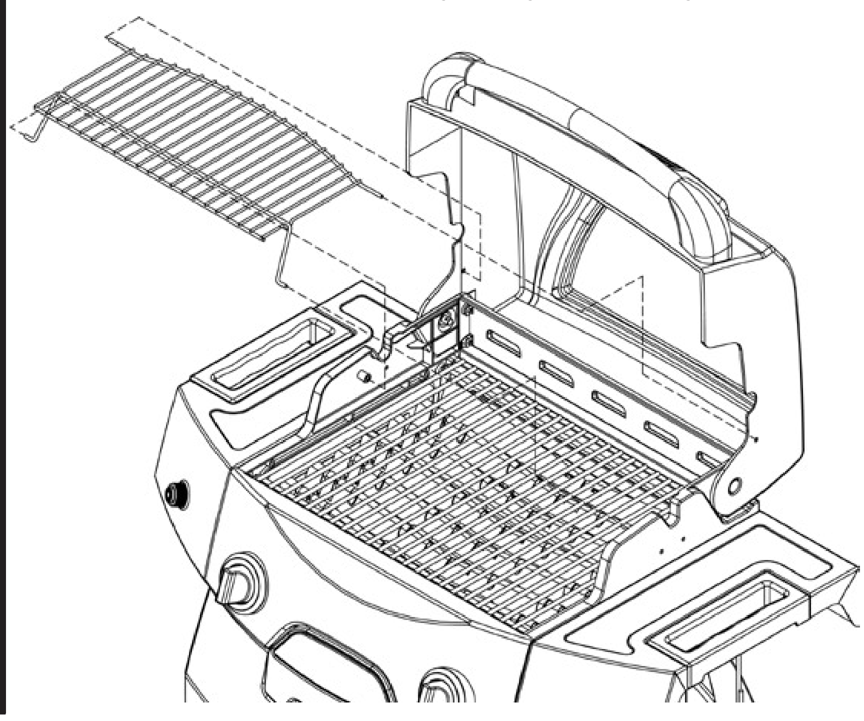


Step 12

Insert warming rack

Slide warming rack into holes in lid and bottom bowl.

Note: Look for corresponding holes on side of lid. Insert short wire ends into lid holes, one side at a time. Position warming rack legs into slots on grill body sides.

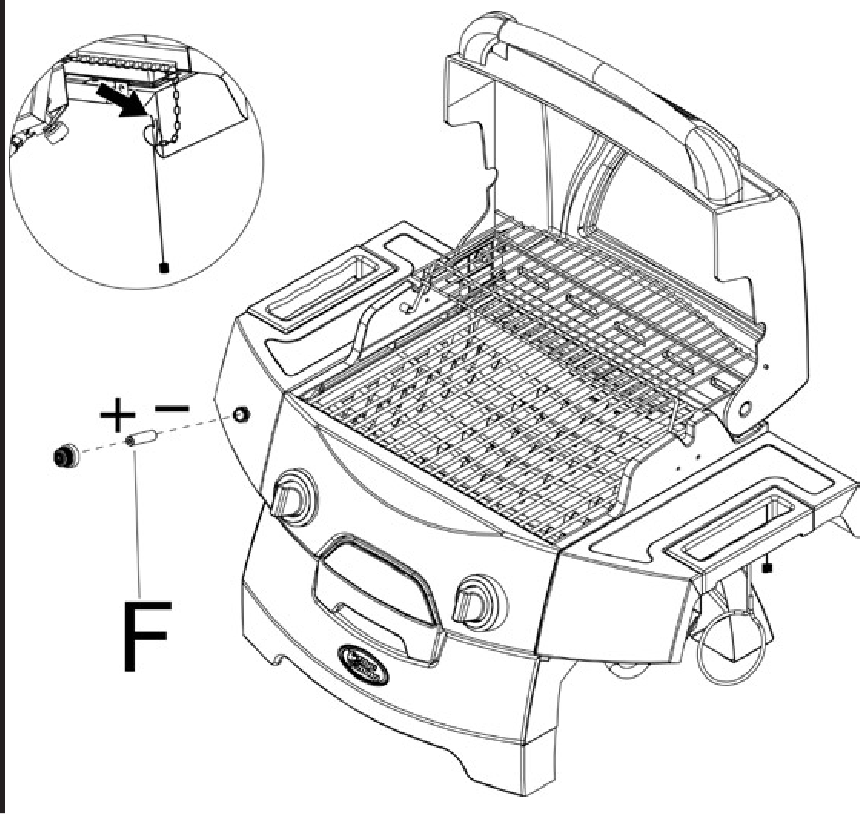


Step 13

Install AAA battery and lighting rod placement

A. Install AAA battery (F) by unscrewing ignitor button. Insert battery into ignitor opening. Screw ignitor button onto grill body assembly.

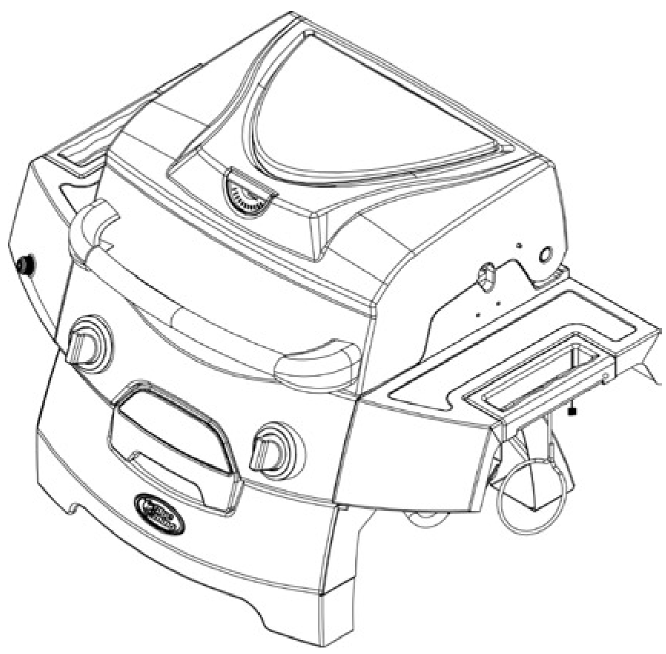
B. Hook ring on lighting rod onto hook on side shelf.



Step 14

Completed

Congratulations your assembly is now complete. Read Operating Instructions before proceeding.



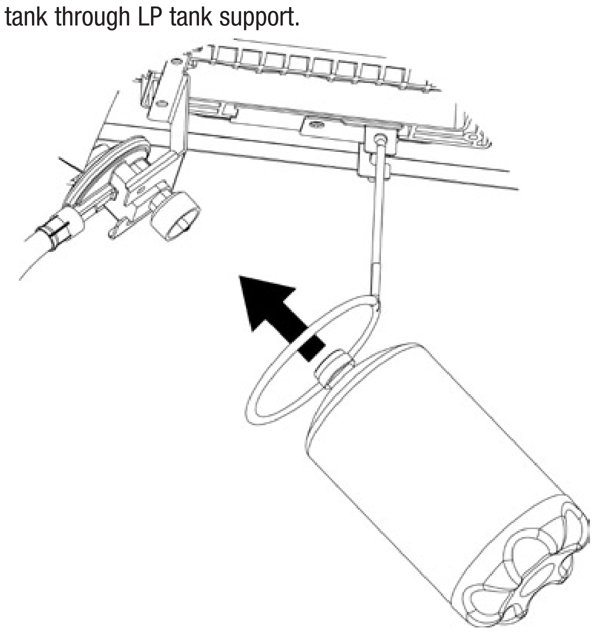
Installing LP Gas Tank

This grill is designed to operate with a (DOT 39 Cylinder) one pound 7-3/8" high disposable / 16.4 oz. propane gas tank. **DO NOT ATTEMPT TO REFILL ANY ONE POUND (16.4 oz.) PROPANE GAS TANKS!**

If you use a 20 lb. LP tank and hose adapter (sold separately), follow these connection and leak checking instructions in addition to the directions from the adapter hose manufacturer on every use.

Insert LP Gas Tank

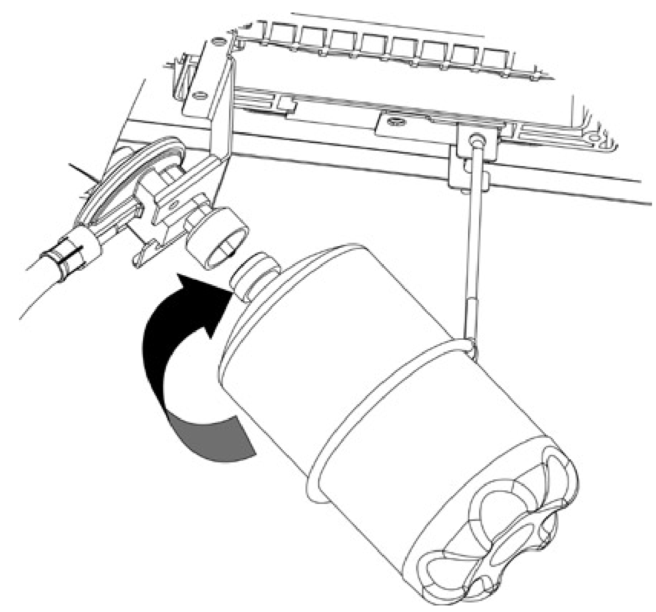
Insert LP gas tank through LP tank support.



Connect LP Gas Tank

Before connecting, be sure that there is no debris caught in the head of the gas tank, head of the regulator valve or in the head of the burner and burner ports.

Lubricate the threads of the regulator valve with petroleum jelly, insert the gas tank into the regulator valve and hand-tighten firmly.



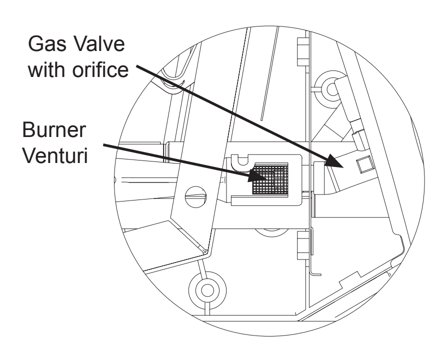
Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

Make sure the regulator valve and hose connections are securely fastened to the burner and the tank.

If your unit was assembled for you, visually check the connection between the burner pipe and orifice. Make sure the burner pipe fits over the orifice.



WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury, or damage to property.

Please refer to diagram for proper installation.

If the burner pipe does not rest flush to the orifice, please contact 1.800.762.1142 for assistance.

1# LP Gas Tank Connection

Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.

Make sure control knobs are "OFF".

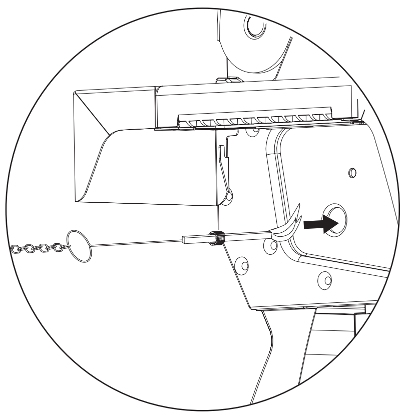
Spoon several drops of solution, or use squirt bottle, at the LP gas tank to regulator connection, and on the regulator hose connection to the grill body.

Inspect the solution at the connections, looking for bubbles. If NO bubbles appear, the connections are secure. If bubbles appear, you have a leak.

Loosen and retighten this connection, making sure the connection is secure.

Retest with solution. If you continue to see bubbles after several attempts, disconnect propane source and contact 1.800.762.1142 for assistance.

Lighting



1. Open lid before lighting burners

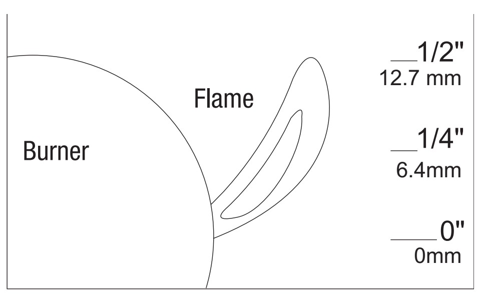
Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion!

Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. **A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance. Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.**

2. Make sure all control knobs are in the "OFF" position.
3. Attach LP gas tank securely.
4. Push and turn control knob counterclockwise to "HIGH".
5. Press the electronic igniter button and hold for 5 seconds to light burner.

Note: Repeat step 5 every time you turn on a burner, even if the other burner is "ON".

6. If ignition does <u>not</u> occur in 5 seconds, turn burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.



Proper flame height.

7. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod provided to light burners manually. Access the burners through the holes in the side of the grill. Position the lit match near side of the burner.

Important: Always use the lighting rod provided when lighting burners with a match.

8. After lighting, observe the burner flame, make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration.

CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "OFF" and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.

Turning Off

1. Turn all control knobs clockwise to the OFF position one at a time.
2. Allow charcoal/wood chips to extinguish.
3. Empty charcoal tray once charcoal/wood chips are extinguished and cool.
4. Remove LP gas tank.

Initial Use

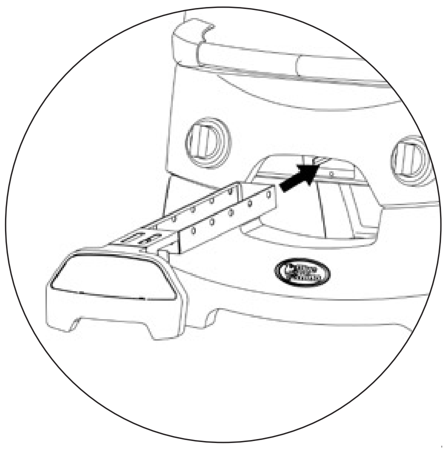
Before cooking on this grill for the first time, operate the grill for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on "HIGH." This will "heat clean" the internal parts and dissipate odor from the manufacturing processes.

Cooking

1. Light burner per lighting instructions.
2. Add desired charcoal or wood chips to charcoal tray and allow to form an ash layer.
3. Set burner to desired temperature
4. Place food on grid.
5. With lid open or closed, cook until desired internal temperatures are achieved.

Tips For Better Cook Outs and Longer Product Life

1. Spray or coat cooking surfaces with vegetable oil before cooking to avoid sticking.
2. Place vegetables or delicate foods into aluminum foil pouches.
3. Use a quality grill brush after each event to keep cooking grids clean and rust free.
4. Use a standard 20 lb LP gas tank and adapter hose (sold separately) for more cooking enjoyment.



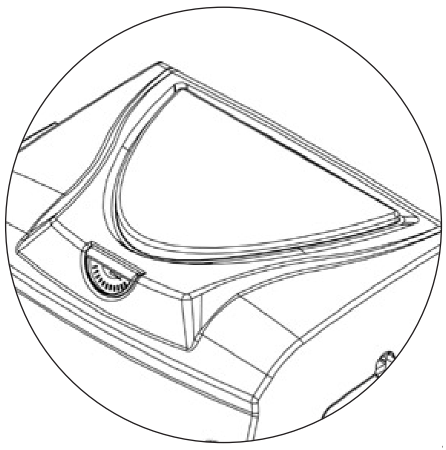
Using Charcoal Tray

WARNING

FOR YOUR SAFETY

1. **This is not a charcoal grill. It is a gas grill designed to add the flavor of charcoal or wood.**
2. **Do not use instant light charcoal**
3. **Position the grill so wind cannot carry ashes to combustible surfaces.**
4. **Always wear protective gloves when adding charcoal or wood**
5. **Allow coals/embers to extinguish and cool before transporting, storing, or moving the grill. Do not cover the grill until contents of the charcoal tray are completely and fully extinguished and empty.**
6. **Do not use burning charcoal to relight gas burners. Always light the burners using the built in ignition or a match.**

- Use charcoal or wood chips if desired. The grill will operate like a normal LP gas grill if the charcoal tray is empty.
- If using wood chips, either dry or soaked chips are good.
- Use natural, standard or lump charcoal if desired.
- Add charcoal or wood chips to the tray during the grill preheat. The LP gas burners will ignite the charcoal. This guarantees full flavor once cooking begins. **Do not place charcoal anywhere other than the dedicated tray. Do not overfill the charcoal tray. Make sure the charcoal tray closes properly and completely.**
- Keep the charcoal tray closed during operation. **Do not operate the grill without the tray fully in place.**
- After every use, empty ashes once completely cool and fully extinguished.



Using the On-lid Griddle

WARNING

FOR YOUR SAFETY

1. **The griddle will be hot when the grill is in use**
2. **If cooking fatty or otherwise moist foods, use caution to clean up drippings before opening lid to prevent damage to the painted finish**
3. **Plan ahead if attempting to cook on the griddle and in the grill simultaneously. Make sure you will have the ability to access all foods as needed.**

- Once the grill and griddle are at the desired temperature, use as you would any traditional griddle.
- The griddle can be used as a warming plate for bread, buns, or other foods.

Cleaning and Care

Caution

1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.

2. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Notices

1. **Abrasive cleaners will damage this product.**
2. **Never use oven cleaner to clean any part of grill.**
3. **Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Griddle Cleaning and Maintenance

- Each time the griddle is used, coat the entire surface with a thin coat of vegetable shortening or cooking spray.
- Slowly warm griddle.
- With use the grill and griddle, the griddle surface will become seasoned and will antique over time. Variations in color are normal and should be expected.
- Wash, rinse and dry thoroughly after every use. Use mild soapy water (NEVER use an abrasive detergent). You may wish to use a plastic scrubber to remove stubborn food particles.

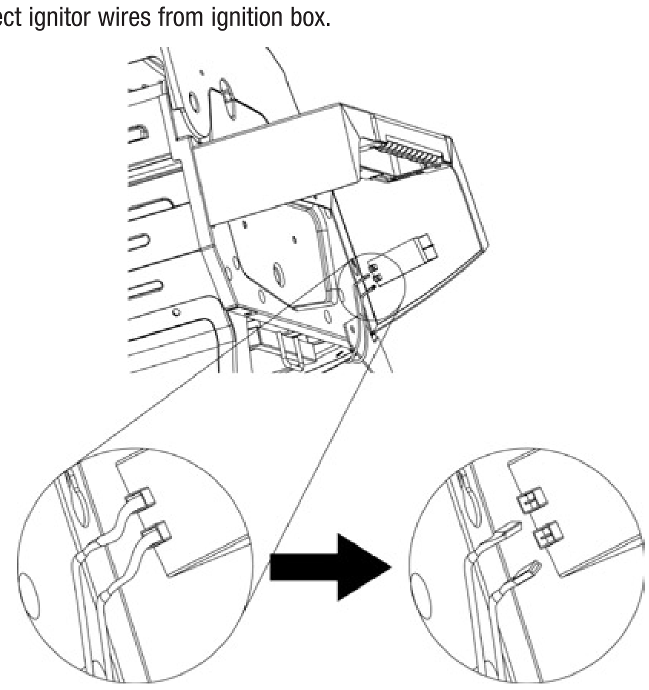
Cleaning Burners

Step 1 — **Turn off and replace LP gas tank**

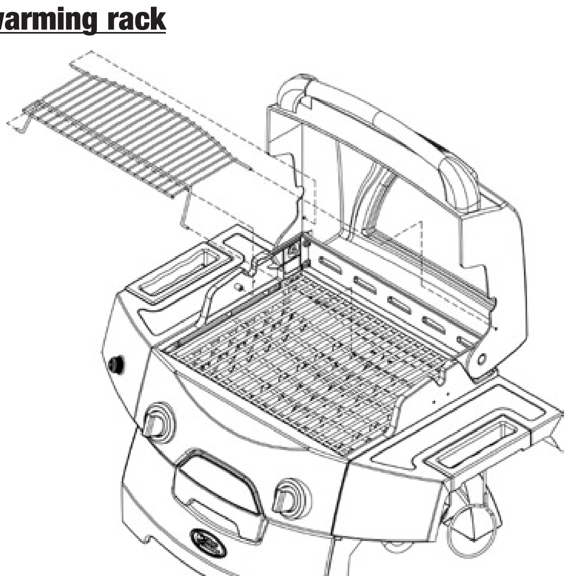
Turn the control knobs to off, and remove LP gas tank.

Step 2 — **Disconnect ignition**

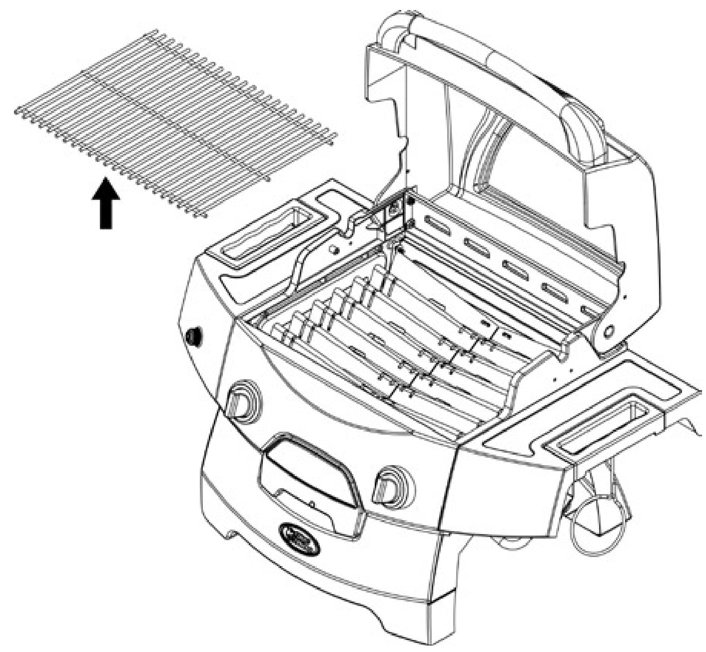
Disconnect ignitor wires from ignition box.



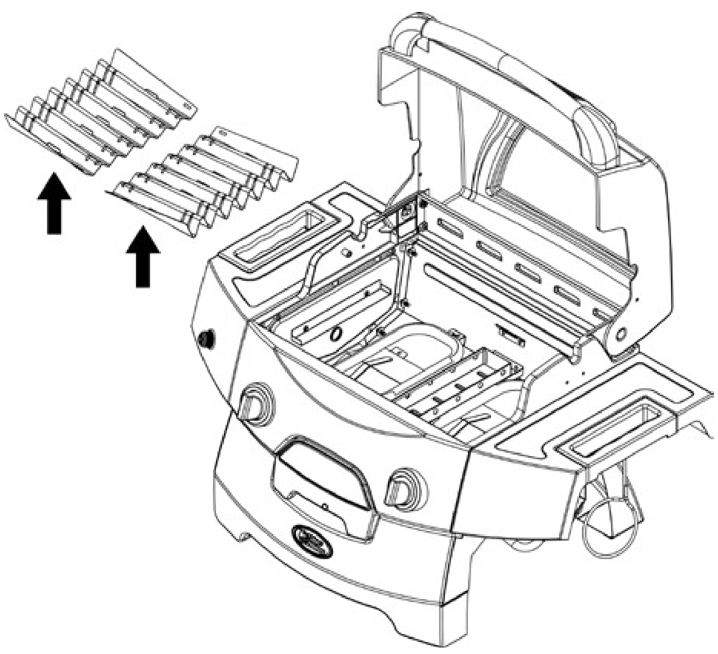
Step 3 — **Remove warming rack**



Step 4 — **Remove cooking grid**

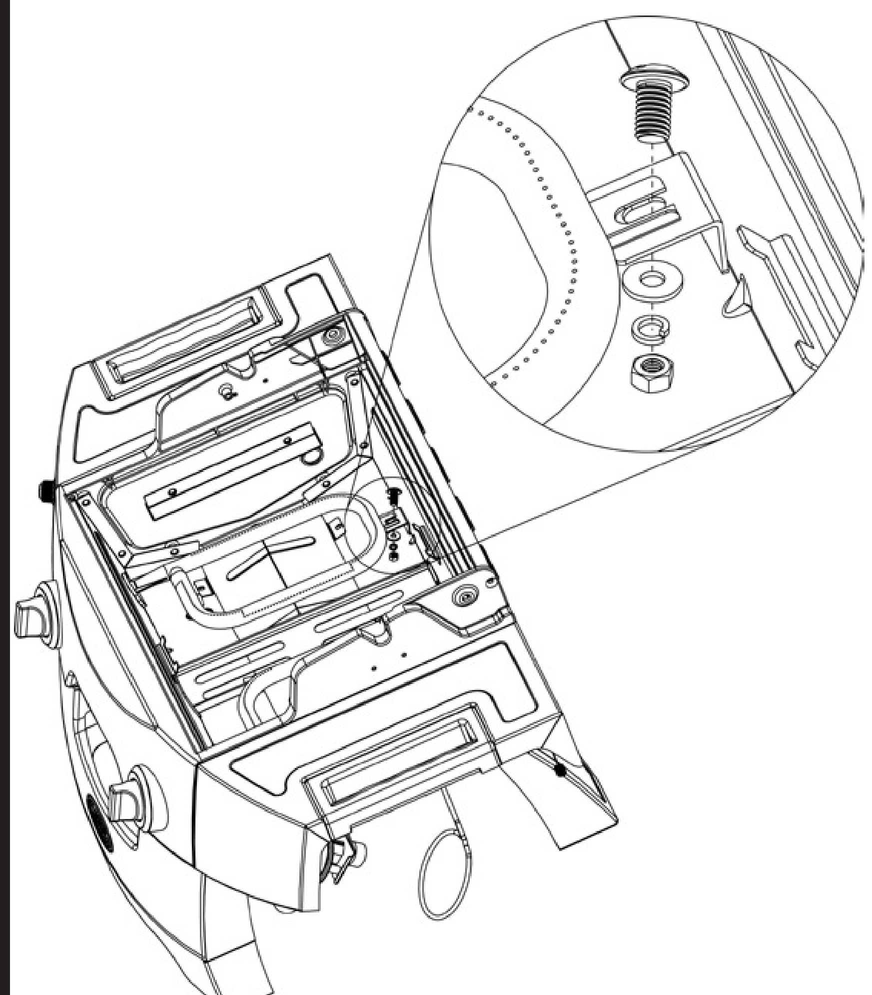


Step 5 — **Remove heat plates**



Step 6 — **Remove burners**

Remove burners from bottom bowl by removing burner screw, burner washer, burner lock washer and burner nut.

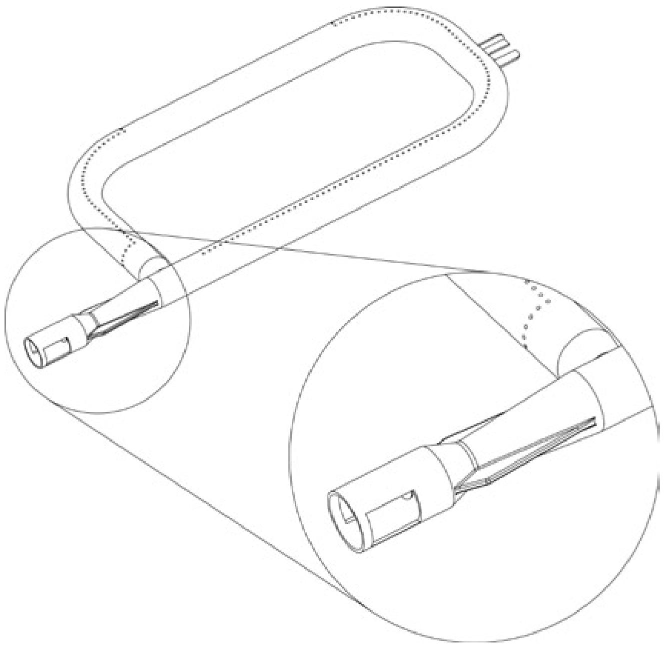


Step 7

Clean venturi

Clean venturi of burner with small bottle brush or compressed air.

Note: Make sure to remove all food residue and dirt.

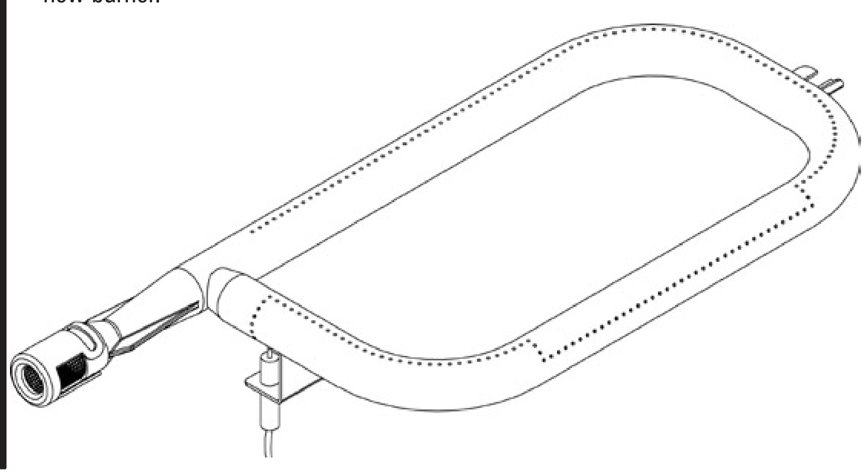


Step 8

Clean and inspect burner

A. Clean burner ports with a stiff wire (such as an open ended paperclip).

B. Inspect burner for any damage (crack or holes). If damage is found, replace with new burner.



Step 9

Completed, reassemble

A. Congratulations the cleaning is now completed. Follow these steps in reverse for correct installation.

B. Preform a leak check once everything is connected.

Product Registration

Please register your product immediately at www.BlueRhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, LLC (“Vendor”) warrants to the original retail purchaser of this grill, and to no other person, that if this grill is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such grill shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase from an authorized retailer or distributor. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor’s Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the grill, as set out in this owner’s manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors. AFTER THE PERIOD OF THE ONE (1)-YEAR EXPRESS WARRANTY, VENDOR DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. FURTHER, VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY WHATSOEVER TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor assumes no responsibility for any defects caused by third parties. This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to you.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive
Winston-Salem, North Carolina 27104 USA
(800) 762-1142
24 Hour Fax: (336) 659-6743
CustomerService@BlueRhino.com

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor	Wires or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol.
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken - sparks at crack.	Replace electrode.
	Wire loose or disconnected.	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode.	Replace ignitor wire/electrode assembly
	Bad ignitor.	Replace ignitor
Burner will not light with match	No gas flow.	Check if LP gas tank is empty.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tubes.
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas.	Check for gas in the LP gas tank
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner ports.
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner.
Flame blow out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height to HIGH setting
	Low on LP Gas	Replace or refill LP gas tank
Flare-up	Grease buildup.	Clean grill.
	Excess fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP gas tank. Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner tubes
Inside of lid is peeling-like paint peeling	The lid is porcelain coated, not paint.	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.

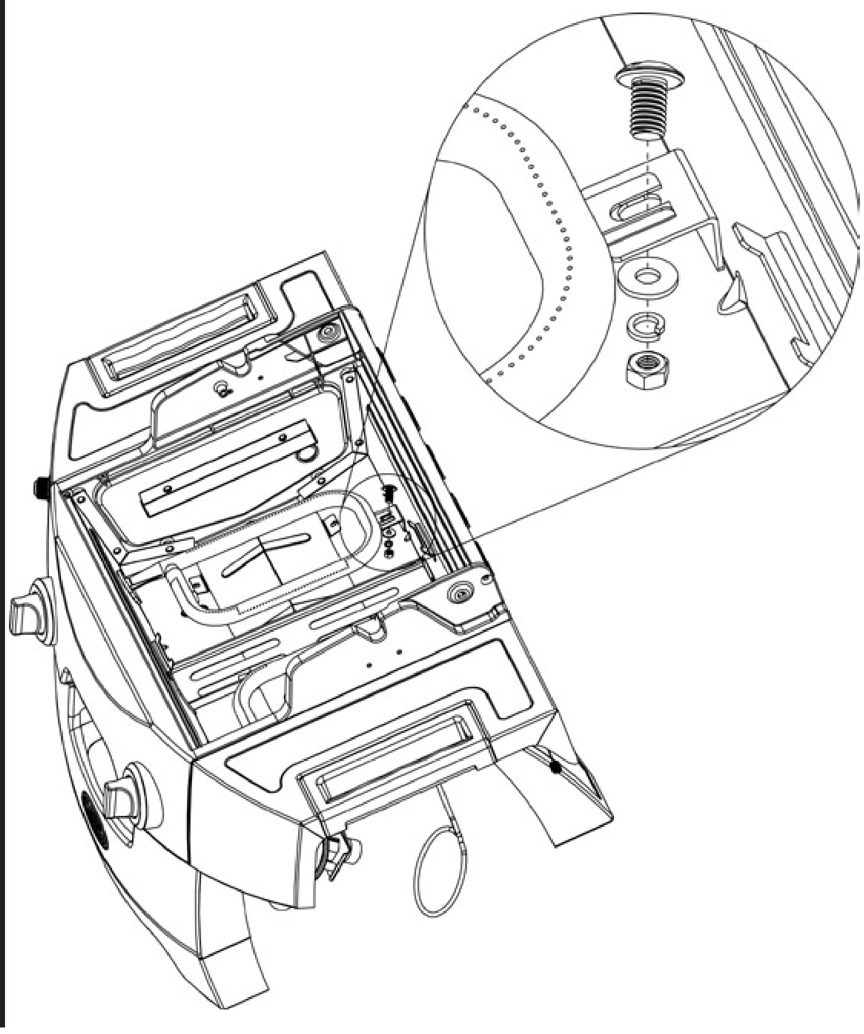
Resolución de Problemas

Problema	Causa Posible	Prevención/Solución
El quemador no se enciende utilizando el dispositivo de encendido.	Cables/o electrodos están cubiertos con restos de alimentos.	Limpie el cable/o electrodo con alcohol isopropílico.
	Los electrodos y los quemadores están mojados.	Séquelo con un paño.
	Electrodo agrietado o roto; chispas en las grietas.	Sustituya el electrodo.
	Cable suelto o desconectado.	Vuelva a conectar el cable o sustituya el conjunto electrodo/ cable.
	El cable tiene un cortocircuito (chispeo) entre el dispositivo de encendido y el electrodo.	Sustituya el conjunto cable del dispositivo del encendido/ electrodo.
	Dispositivo de encendido defectuoso.	Sustituya el dispositivo de encendido
El quemador no se enciende con una cerilla.	No hay flujo de gas.	Comprebe si la bombona de propano líquido está vacía.
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos del quemador. Verifique que la manguera no esté torcida o doblada.
	Telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el tubo de venturi.
	Bocas del quemador atascadas u obstruidas.	Limpie las bocas del quemador.
Caída repentina del flujo de gas o altura de la llama insuficiente.	Sin gas.	Compruebe si hay gas en la bombona de propano líquido.
Falta de uniformidad en la llama, la llama no cubre toda la longitud del quemador.	Las bocas del quemador están atascadas u obstruidas.	Limpie las bocas del quemador.
La llama es de color amarillo o naranja.	Puede que el nuevo quemador tenga aceites residuales del proceso de fabricación.	Haga funcionar la parrilla durante 15 minutos con la tapa cerrada.
	Telarañas o nidos de insectos en el venturi	Limpie el venturi.
	Restos de alimentos, grasa o sal para condimentar en el quemador.	Limpie el quemador.
La llama se apaga.	Vientos fuertes o racheados.	Gire el frente de la parrilla de cara al viento o aumente la altura de la llama a la graduación HIGH – Alta.
	Nivel de gas del PL bajo.	Sustituya la bombona o vuelva a llenarla.
Fogonazo.	Formaciones de grasa.	Limpie la parrilla.
	Carne con exceso de grasa.	Retire la grasa de la carne antes de ponerla en la parrilla.
	Si está utilizando una temperatura excesiva para cocinar.	Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
La grasa provoca un fuego persistente	Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores	Gire las perillas a la posición "OFF". Cierre el gas de la bombona de propano líquido. Deje la tapa cerrada y deje que el fuego se consuma. Una vez se haya enfriado la parrilla, quite y limpie todas las piezas.
Centelleos (hay fuego en el(los) tubo(s) del quemador).	El quemador y/o juegos de quemadores están bloqueados.	Limpie el quemador y/o los tubos del quemador.
El interior de la tapa se está pelando; igual que cuando se pela la pintura.	La tapa está recubierta de porcelana, no pintada.	La acumulación de grasa se ha convertido en carbón y se está desmenuzando. Límpiela complatamente.

Paso 6

Remueva los quemadores

Remueva los quemadores del fondo de la parrilla quitando el tornillo del quemador, la arandela del quemador, la arandela de cierre del quemador y la tuerca del quemador.

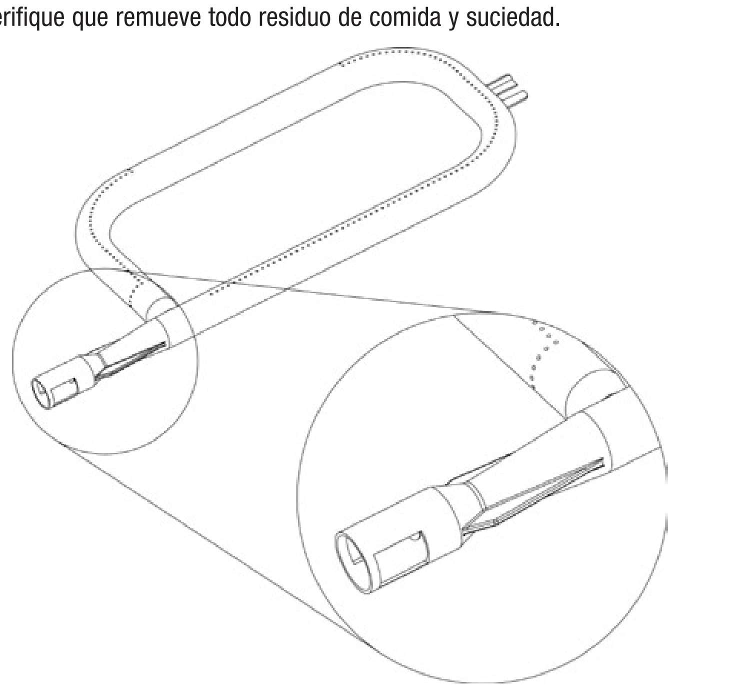


Paso 7

Limpie el venturi

Limpie el tubo Venturi del quemador con un cepillo pequeño de limpiar frascos o con aire comprimido.

Nota: Verifique que remueve todo residuo de comida y suciedad.

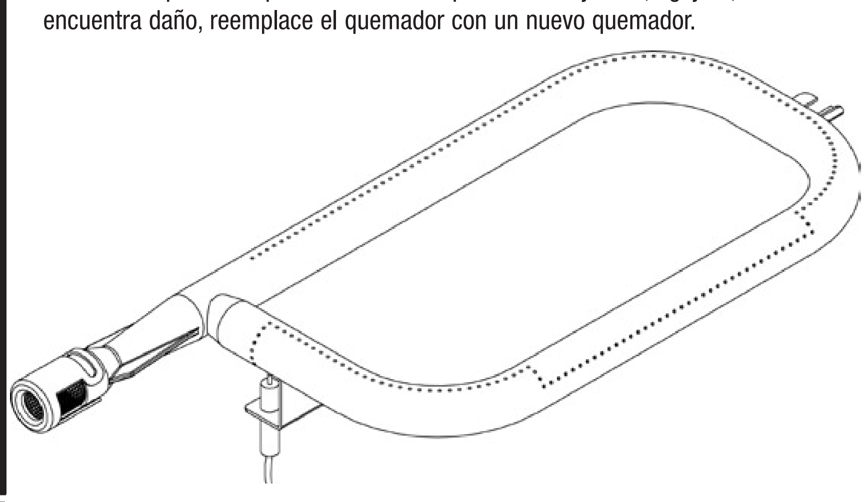


Paso 8

Limpie e inspeccione el quemador

A. Limpie los puertos del quemador con un alambre rígido (tal como un clip / sujetapapeles abierto).

B. Examine el quemador para detectar cualquier daño: rajadura, agujero, etc. Si encuentra daño, reemplace el quemador con un nuevo quemador.



Paso 9

Terminada la limpieza, vuelva a armar

A. Felicitaciones, ha terminado la limpieza. Siga estos pasos en orden inverso para hacer una instalación correcta.

B. Haga un examen de fugas una vez que todo ha quedado conectado.

Registro del Producto

Sírvase registrar su unidad inmediatamente visitando nuestro sitio de internet www.BlueRhino.com o llamando al 1-800-762-1142.

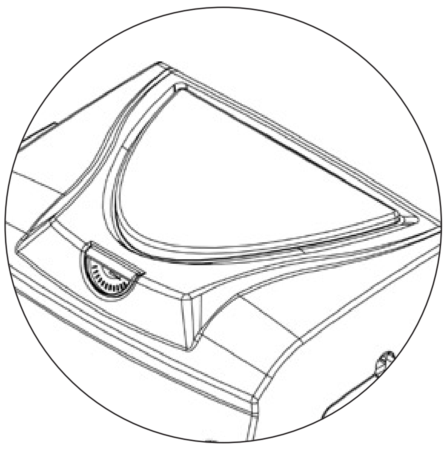
Garantia Limitada

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("el Fabricante") garantiza al comprador original, al detal, de esta parrilla, y a ninguna otra persona, que si la unidad se arma y opera de acuerdo con las instrucciones impresas que la acompañan, y por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra, todas las piezas de la parrilla estarán libres de defectos en material y mano de obra. El Fabricante podrá requerir prueba razonable de la fecha de compra, a ser emitida por vendedor al detal o representante autorizados. Por lo tanto, usted debe conservar el recibo de venta o la factura. Esta Garantía Limitada estará limitada a la reparación o reemplazo de las piezas que resulten defectuosas en condiciones de servicio y uso normal y las que un examen indique, a satisfacción razonable del Fabricante, que están defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente (Customer Service Department) del Fabricante, usando la información de contacto que se lista más adelante. Si el Fabricante, después de examinar la pieza devuelta, confirma que existe un defecto cubierto por esta Garantía Limitada y aprueba el reclamo, el Fabricante reemplazará tales partes sin costo alguno. Si usted devuelve las partes defectuosas, los costos de transporte deberán ser prepagados por usted. El Fabricante devolverá las partes, al comprador original al detal, con costo de transporte o envío prepagados. Esta Garantía Limitada no cubre fallas o dificultades de operación debidas a accidente, abuso, mal uso, alteración, empleo en usos inapropiados, instalación defectuosa o mantenimiento o servicio inapropiado, dado por usted o por tercera persona, o falla en la realización de mantenimiento normal y rutinario de la unidad, como se prescribe en este manual del usuario. Además, la Garantía Limitada no cubre daños al terminado de la unidad, tales como rasguños, abolladuras, descoloridos, oxidaciones y otros daños causados por la intemperie, después de la compra de la unidad.

Esta Garantía Limitada reemplaza cualquier otra garantía. El Fabricante no asume ninguna responsabilidad por garantías de productos vendidos por quienes no sean distribuidores o vendedores al detal autorizados. UNA VEZ TERMINADO EL PERIODO DE UN (1) AÑO DE GARANTIA EXPRESA, EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE POR NINGUNA O CUALQUIER GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, LAS GARANTIAS IMPLICITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADAPTABILIDAD PARA UN PROPOSITO PARTICULAR. ADEMAS, EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD, ANTE EL COMPRADOR O ANTE CUALQUIER TERCERA PERSONA, POR DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, INCIDENTALES O CONSECUENCIALES. El Fabricante, además, no asume responsabilidad por defectos causados por terceras personas. Esta Garantía Limitada le da al comprador derechos legales específicos y el comprador puede tener otros derechos según el lugar donde el comprador o la compradora residan. Ciertas jurisdicciones no permiten limitaciones o exclusiones en cuanto a daños especiales, incidentales o consecuenciales ni en cuanto a la duración de una garantía, de manera que la exclusión y las limitaciones descritas arriba pueden no ser aplicables a usted.

El Fabricante no autoriza a ninguna persona o compañía para asumir por el Fabricante cualquier otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, remoción, devolución o reemplazo de este equipo y cualquier representación de esta naturaleza no obliga al Fabricante.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive
Winston-Salem, North Carolina 27104 EE.UU.
Teléfono (800) 762-1142
Fax las 24 horas: (336) 659-6743
CustomerService@BlueRhino.com



Uso de la plancha de cocción sobre la tapa

ADVERTENCIA:

PARA SU SEGURIDAD:

1. **La plancha de cocción se mantendrá caliente cuando la parrilla se esté usando.**
2. **Si está cociendo alimentos grasosos o de otra manera húmedos, tenga cuidado de limpiar lo que haya escurrido antes de abrir la tapa para evitar daños a la pintura de terminado.**
3. **Haga un plan por adelantado si desea cocer simultáneamente en la plancha de cocción y en la parrilla. Tenga en cuenta que usted deberá tener acceso a todos los alimentos en la unidad, en el momento que sea necesario.**

- Una vez que la parrilla y la plancha estén a la temperatura deseada, use la plancha como usaría cualquier plancha de cocción convencional.
- La plancha puede usarse como una plancha de calentamiento para pan, panecillos u otros alimentos.

Limpieza y Cuidado

Precaución

1. **Todas la operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse con la parrilla fría y con el suministro de combustible de la bombona de propano líquido cerrado.**
2. **NO limpie ninguna pieza de esta parrilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el terminado.**

Avisos

1. **No use productos de limpieza abrasivos pues dañarán este aparato.**
2. **No utilice nunca productos limpiahornos para limpiar cualquier pieza de la parrilla.**
3. **Nunca use ninguna pieza de esta parrilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el terminado.**

Limpieza de las Superficies

1. Limpie las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear.
2. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de cítricos y un cepillo de nylon.
3. Enjuague las superficies con agua limpia.

Limpieza y Mantenimiento de la Plancha de Cocción

- Cada vez que use la plancha, aplique a toda la superficie una ligera capa de manteca vegetal o un rocío de cocción.
- Caliente la plancha lentamente.
- Con el uso de la parrilla y la plancha, la superficie de la plancha se irá curando y con el tiempo irá tomando un aspecto de terminado antiguo. La variación del color es un proceso normal y no debe sorprender.
- Lave, enjuague y seque completamente la plancha después de cada uso. Use agua con una ligera cantidad de jabón (pero NUNCA un detergente abrasivo).Si lo desea, puede usar una paleta plástica para remover partículas de comida que se hayan adherido a la plancha.

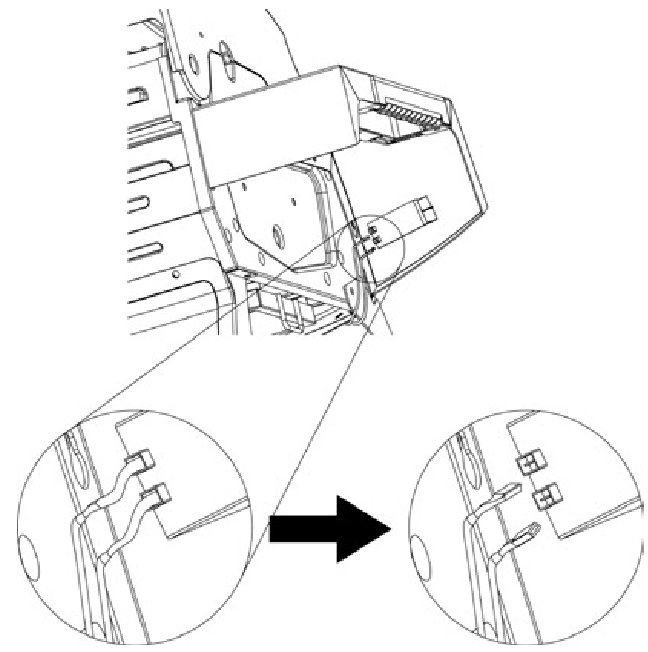
Limpieza de los Quemadores

Paso 1 **Apague y remueva la bombona de propano licuado**

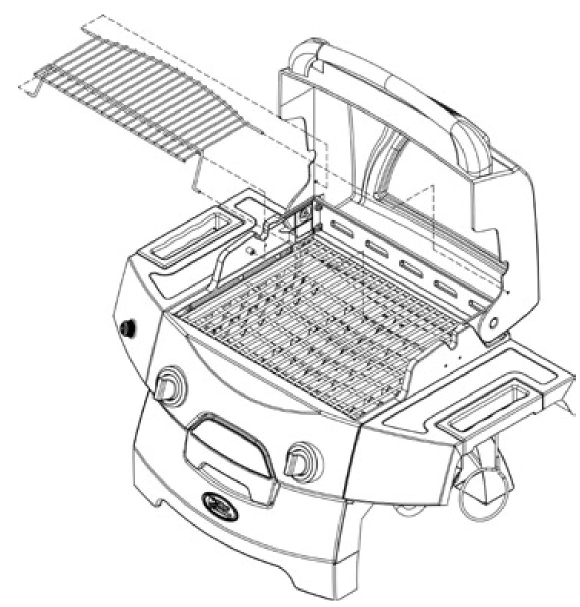
Gire las perillas de control a la posición OFF y remueva la bombona de gas propano.

Paso 2 **Desconecte el elemento de ignición**

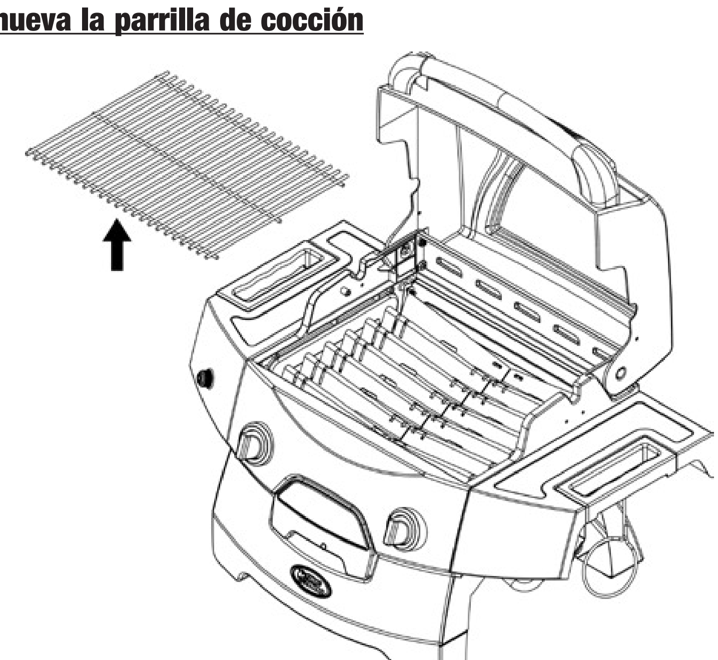
Desconecte de la caja de ignición los alambres del elemento de ignición.



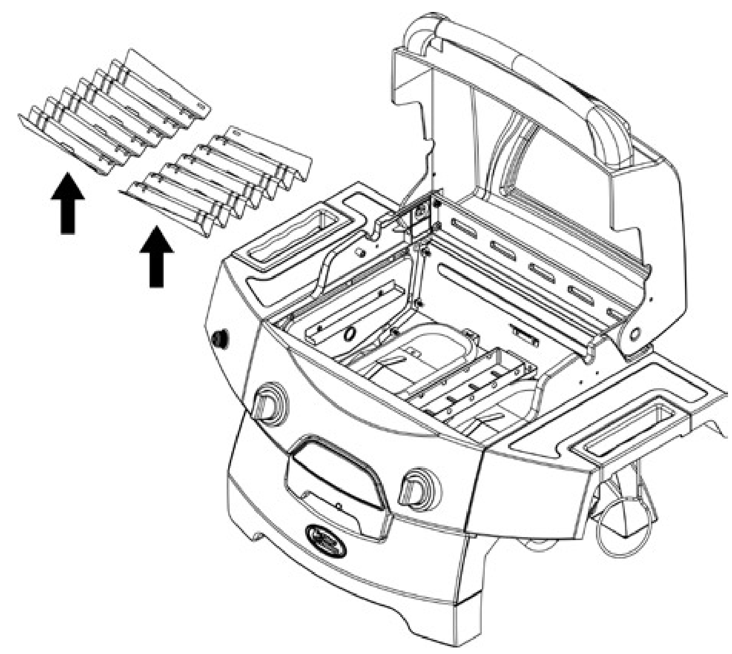
Paso 3 **Remueva la rejilla de calentamiento**



Paso 4 **Remueva la parrilla de cocción**



Paso 5 **Remueva las placas de calentamiento**



Conexión del Regulador y de la Bombona de 1 libra (450 g)

Prepare unos 80 ml de solución para comprobar si hay fugas mezclando una parte de jabón líquido para lavar platos y tres partes de agua.
Asegúrese de que la perilla de control está en la posición "OFF" (apagado).
Vierta varias gotas de la solución con una cuchara o una botella de exprimir en la conexión del regulador y de la bombona.

Revise la solución en la conexión en busca de burbujas. Si NO aparecen burbujas, la conexión es segura. Si aparecen burbujas, hay una fuga.

Afloje la conexión y vuelva a apretarla dejando segura la conexión.

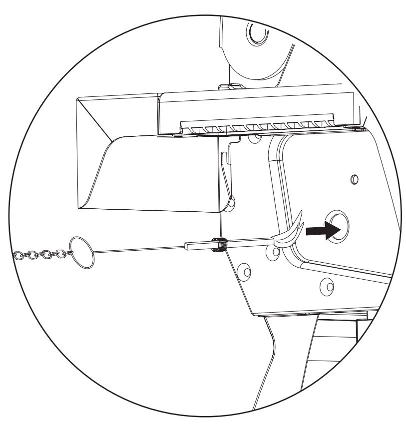
Haga otra prueba con la solución. Si sigue observando burbujas después de varios intentos, desconecte la fuente de propano y llame al número de teléfono 1.800.762.1142 para solicitar asistencia técnica.

Encendido

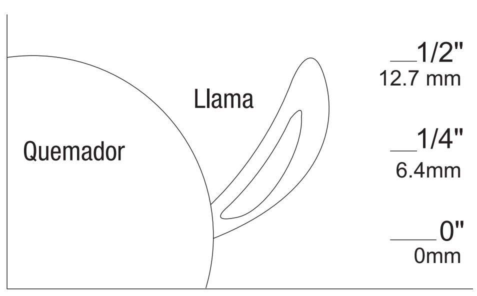
1. Abra la tapa antes de encender los quemadores.

¡Si intenta encender el quemador con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

Asegúrese de que no hay nada que obstruya el flujo de aire en la unidad de gas. Arañas y otros insectos pueden formar sus nidos dentro y obstruir los orificios del quemador/tubo de venturi. **Un tubo de quemador obstruido puede provocar un incendio debajo de la unidad. Limpie los orificios del quemador con un erizo para limpiar tubos, de trabajo pesado.**



2. La perilla tiene que estar en la posición "OFF" (apagado).
3. Asegure la bombona de gas propano de manera firme y segura.
4. Oprima y gire la perilla de control para situarla en la posición "HIGH" (alto).
5. Oprima la perilla del dispositivo de encendido electrónico y manténgala así por 5 segundos para que el elemento de ignición encienda el quemador.



Altura correcta de llama.

Nota: Repita el Paso 5 cada vez que enciende un quemador, aún si el otro quemador está encendido (ON).

6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a "OFF" (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
7. En caso de que el elemento de ignición no encienda el quemador, use una cerilla encendida sujetada a la varilla de encendio suministrada para encender los quemadores manualmente. Gane acceso a los quemadores por los agujeros en los lados del cuenco. Coloque la cerilla cerca del borde del quemador

Importante: Siempre use la varilla de encendido suministrada para encender los quemadores con una cerilla.

8. Después de encender el quemador observe su llama y asegúrese de que todos los orificios estén encendidos y que la altura de la llama corresponda a la del diagrama.

PRECAUCION: Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas ("OFF") inmediatamente y abra la tapa durante 5 minutos para dejar que la zona quede despejada de gas antes de volver a encenderlo.

Apagado:

1. Gire todas las perillas de control en el sentido de las manecillas del reloj, a la posición "OFF" (apagado), uno trás otro.
2. Deje que la lumbre, los carbones o las astillas se apaguen completamente.
3. Vacíe la bandeja para carbón de leña o astillas de madera una vez que la lumbre se haya extinguido completamente y la ceniza esté fría.
4. Remueva la bombona de gas propano.

Usar la Parrilla por Primera Vez

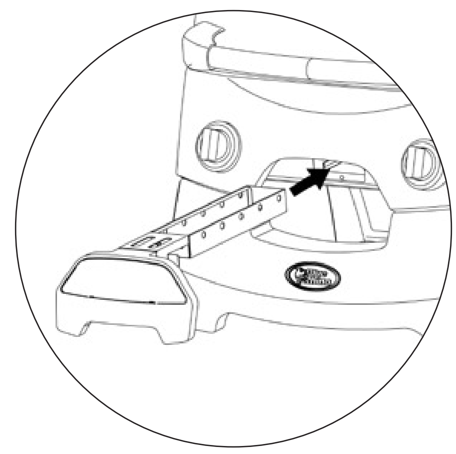
Antes de cocinar en la parrilla por primera vez, póngala en funcionamiento durante 15 minutos con la tapa cerrada y el regulador de gas en la posición "HIGH" (alto). De esta manera se limpiarán mediante el calor las piezas internas y se eliminará el olor del proceso de fabricación y la pintura de acabado.

Cocción

1. Encienda el quemador siguiendo las instrucciones de encendido.
2. Coloque el carbón de leña o las astillas de madera en la bandeja para carbón de leña y deje que forme una capa de ceniza.
3. Gradúe el quemador a la temperatura deseada.
4. Coloque los alimentos sobre la parrilla.
5. Con la tapa abierta o cerrada, deje cocer los alimentos hasta que hayan alcanzado la temperatura interna deseada.

Sugerencias para Mejores Asados y Prolongación de la Vida Util de la Unidad

1. Rocíe o cubra las superficies de cocción con aceite vegetal antes de usarlas, para evitar que el alimento se adhiera a ellas.
2. Ponga legumbres o alimentos delicados en envoltura de papel de aluminio.
3. Use un cepillo de calidad para parrilla después de haber usado la unidad, para mantener las superficies limpias y libres de oxidación.
4. Use una bombona estándar de 20 libras (9 kg) y una manguera adaptadora (vendida separadamente) para un mayor tiempo de cocción.



Uso de la bandeja de carbón de leña

ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

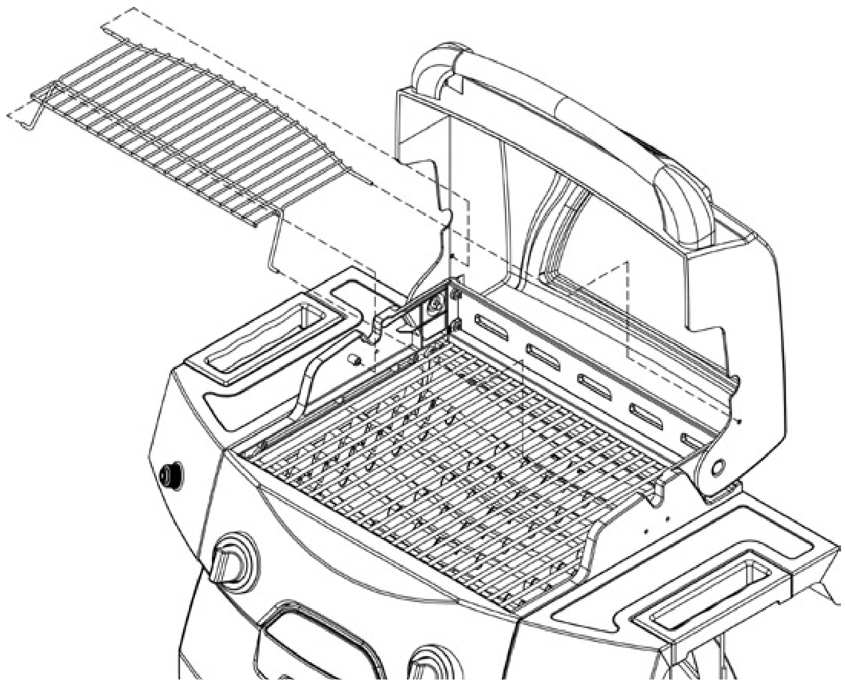
1. **Esta no es una parrilla de carbón de leña. Es una parrilla de gas diseñada para dar al asado el sabor de asado con leña o con carbón de leña.**
2. **No use líquidos para el encendido rápido del carbón de leña.**
3. **Coloque la parrilla de manera que el viento no lleve ceniza a superficies combustibles.**
4. **Use siempre guantes de protección cuando quiera agregar leña o carbón de leña.**
5. **Deje que la lumbre o los carbones se apaguen y se enfríen antes de transportar, guardar o mover la parrilla. No cubra la parrilla hasta que todo el contenido de la bandeja de carbón de leña se haya consumido completamente, se haya apagado y la bandeja se haya vaciado.**
6. **No use carbón de leña encendido para volver a encender los quemadores de gas. Siempre encienda los quemadores usando el elemento de encendido de la unidad o una cerilla.**

- Use carbón de leña o astillas de madera, si lo desea. La parrilla opera como una parrilla corriente de gas propano si la bandeja para el carbón de leña está vacía.
- Si está usando astillas de madera, tanto las secas como las empapadas son buenas.
- Use carbón de leña natural, común o en carboncillos / briquetas, si lo desea.
- Agregue carbón de leña o astillas de madera a la bandeja durante el período de calentamiento de la parrilla. Los quemadores de gas propano encenderán el carbón de leña. Esto garantiza un completo sabor una vez que la cocción se inicia. **No coloque carbón de leña en ningún otro lugar de la unidad. Hágalo exclusivamente en la bandeja diseñada para esta función. No llene demasiado la bandeja de carbón de leña. Verifique que la bandeja de carbón de leña cierra apropiada y completamente.**
- Mantenga cerrada la bandeja del carbón de leña durante la operación de la unidad. **No opere la parrilla sin la bandeja colocada apropiadamente en su lugar.**
- Después de cada uso vacíe la bandeja una vez que la lumbre se haya extinguido completamente y la ceniza esté fría.

Paso 12 — Instale la rejilla de calentamiento

Coloque la rejilla de calentamiento, introduciendo sus alambres en las perforaciones de la tapa y el fondo de la parrilla.

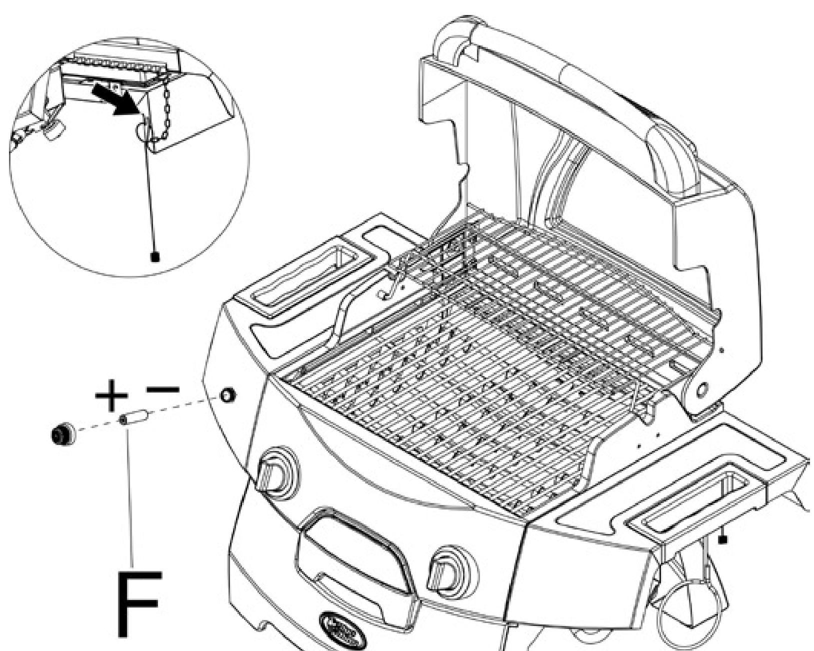
Nota: Ubique las perforaciones correspondientes en los costados de la tapa. Inserte los extremos cortos de alambre en las perforaciones de la tapa, uno después del otro. Coloque las patas de la rejilla de calentamiento en las perforaciones en los costados del cuerpo de la parrilla.



Paso 13 — Instale la pila AAA y coloque la varilla de encendido.

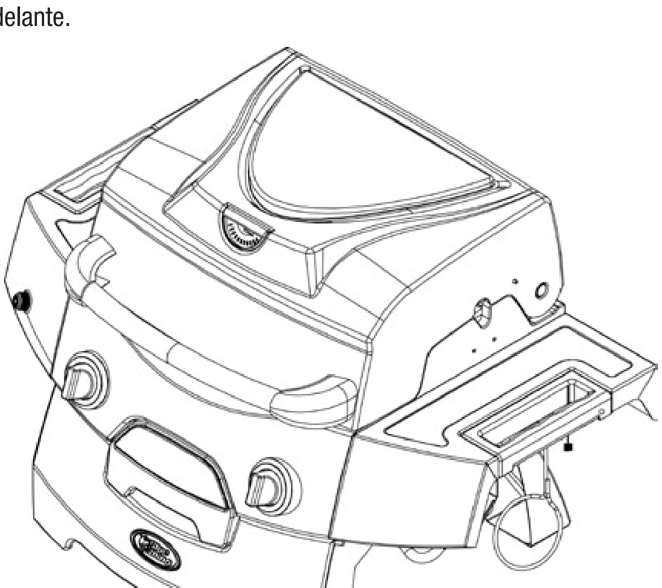
A. Instale la pila AAA (F), destornillando el botón de ignición. Introduzca la batería en la abertura del elemento de ignición. Atornille el botón de ignición en el conjunto del cuerpo de la parrilla.

B. Enganche el anillo en la varilla de ignición en el gancho en el costado de la repisa.



Paso 14 — Trabajo Terminado

Felicitaciones, el armado ha terminado. Lea las instrucciones de operación antes de seguir adelante.



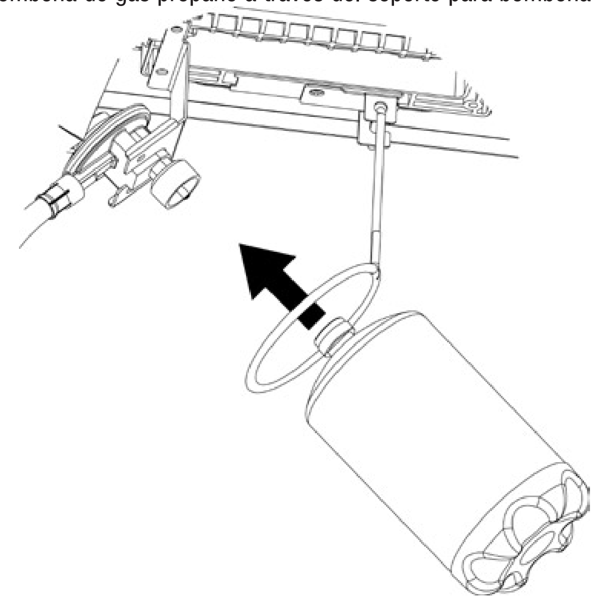
Instalación de la bombona de gas propano (LP)

Esta parrilla está diseñada para operar con una bombona o garrafa desechable de gas propano de una libra, (16,4 onzas o 450 g) y 7-3/8" de altura (DOT cilindro 39). **¡NO TRATE DE VOLVER A LLENAR UNA BOMBONA O GARRAFA DE UNA LIBRA (16,4 onzas) CON GAS PROPANO!**

Si usted usa una bombona de 20 libras (9 kg) de gas propano y una manguera de adaptación (que se vende separadamente), siga las instrucciones que encuentra en este manual en cuanto a conexión y detección de fugas, además de las instrucciones que proporciona el fabricante de la manguera de adaptación. Hágalo cada vez que use la manguera.

Colocación de la bombona de gas propano (LP)

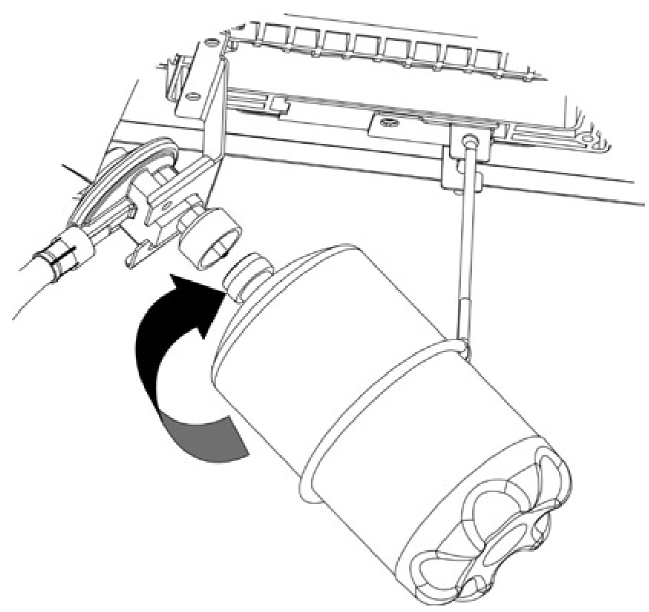
Introduzca la bombona de gas propano a través del soporte para bombona de gas propano.



Conexión de la bombona de gas propano (LP)

Antes de conectar, verifique que no hay basura o materiales extraños en la conexión de la bombona de gas, en la conexión de la válvula del regulador, en la cabeza del quemador o en los puertos del quemador.

Lubrique las roscas de la válvula del regulador con una vaselina de petróleo e introduzca la conexión del tanque de propano en la válvula del regulador y apriete a mano firmemente la conexión.



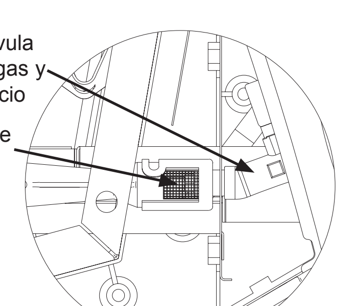
Instrucciones de operación

Conectar la Bombona de Gas:

Lubrique la rosca de la válvula del regulador con vaselina de petróleo, introduzca la bombona de gas en la válvula del regulador y apriete con la mano la conexión firmemente. Verifique que no han quedado fugas de gas.

Comprobar si Hay Fugas

Conexiones del quemador



Asegúrese de conectar adecuadamente la válvula del regulador al quemador y la bombona.

Si alguien armó la unidad para usted, verifique visualmente la conexión entre el tubo del quemador y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador encaja sobre el orificio.

ADVERTENCIA: El no inspeccionar esta conexión o seguir debidamente estas instrucciones puede causar incendio o explosión ocasionando muerte, graves lesiones o daños a la propiedad.

Si el tubo del quemador no queda a ras con el orificio, por favor llame al 1.800.762.1142.

Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vuelva al lugar de compra.

Paso 6

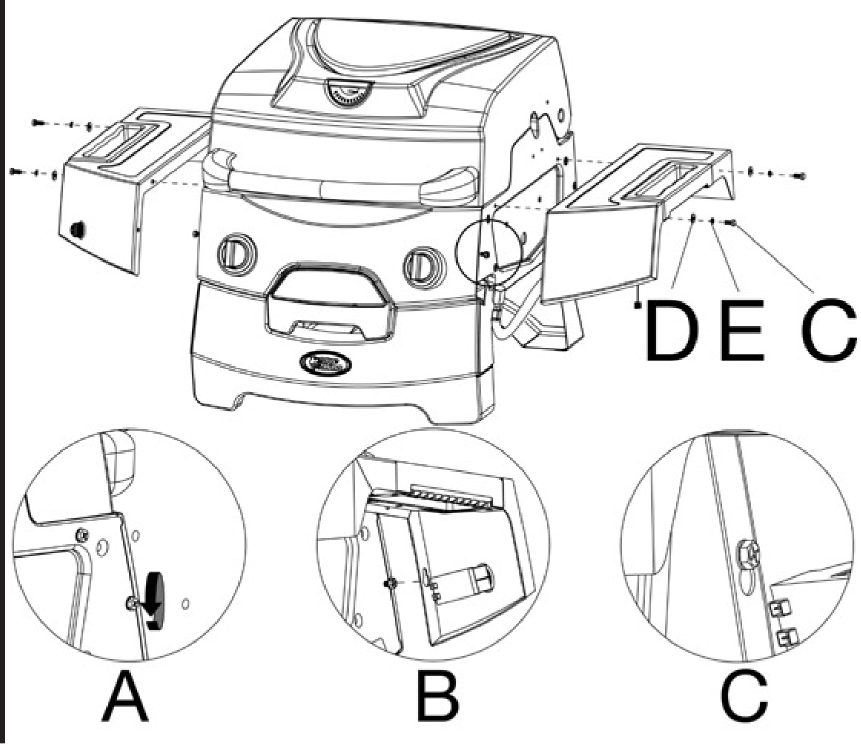
Instale las repisas laterales izquierda y derecha

A. Afloje los tornillos que encuentra instalados previamente.

B. Inserte el "ojo de cerradura" de la repisa lateral en el tornillo que ha aflojado.

C. Instale las repisas laterales izquierda y derecha en el conjunto del cuerpo de la parrilla, usando 4 pernos (C), 4 arandelas de cierre (E) y 4 arandelas (D).

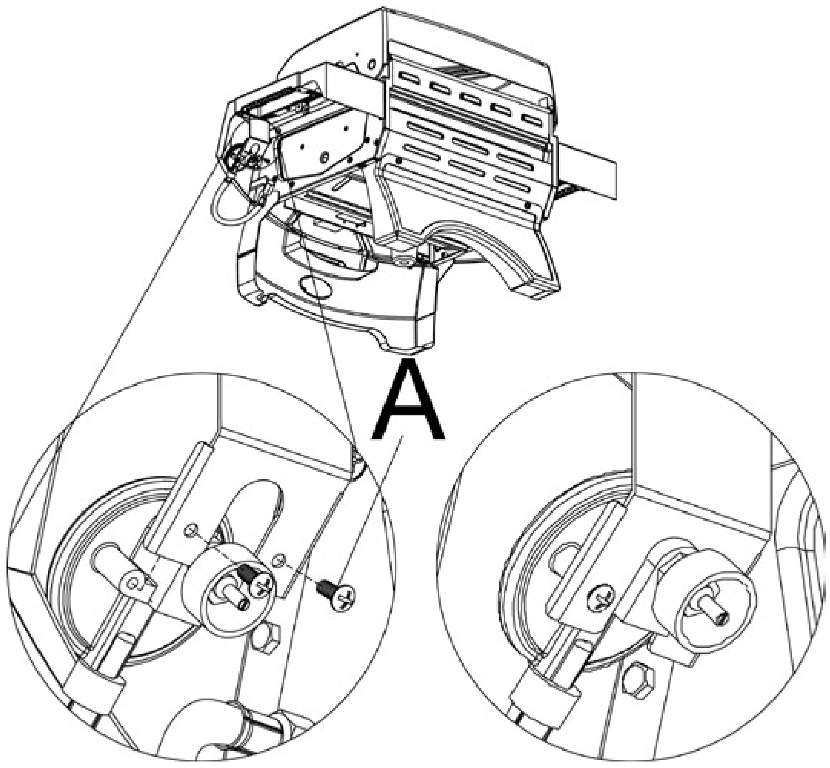
D. Apriete todos los tornillos.



Paso 7

Instale el regulador.

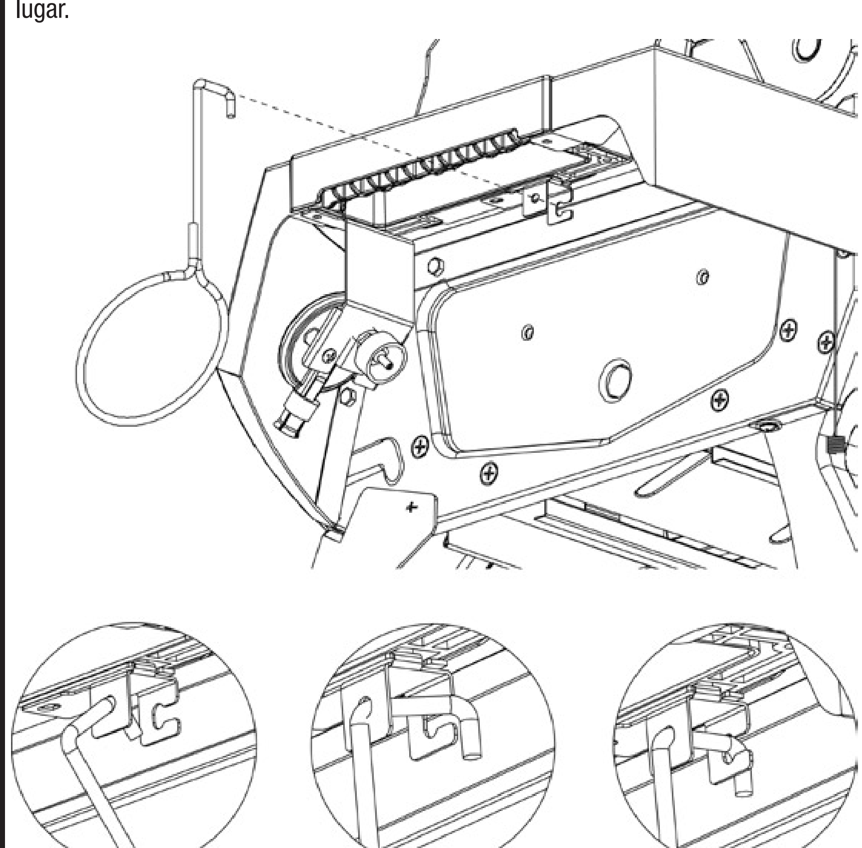
Fije el regulador a la repisa del lado derecho, usando 2 tornillos pequeños (A).



Paso 8

Instale el soporte de la bombona

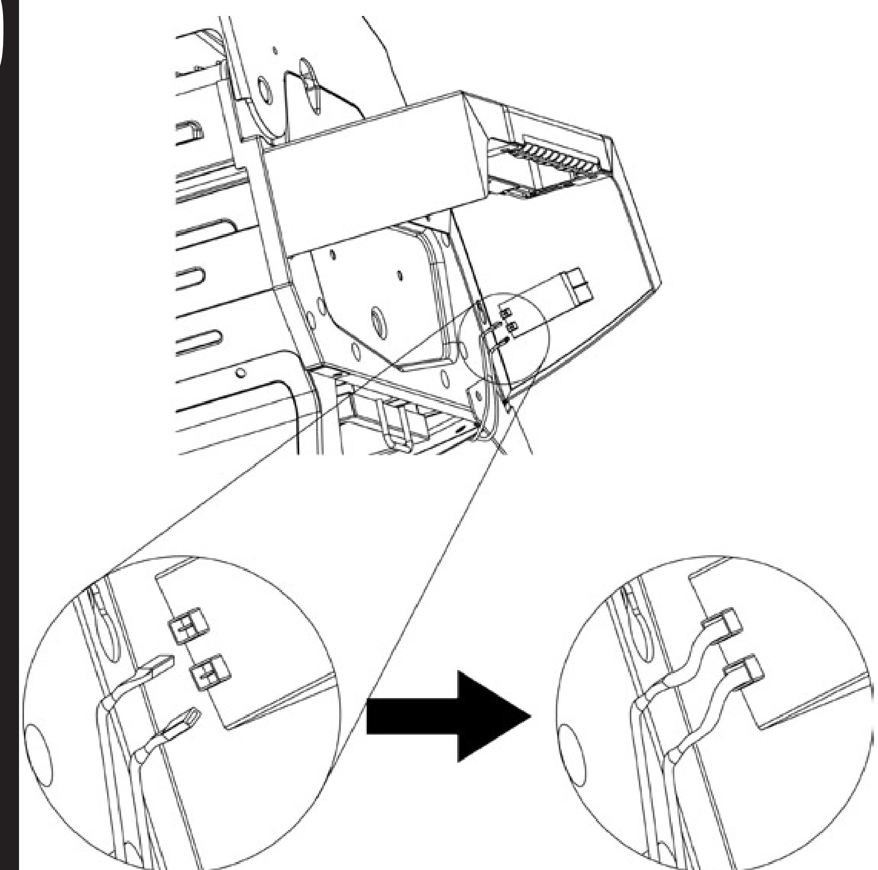
Fije el soporte de la bombona a la repisa del lado derecho deslizando el gancho del soporte de la bombona a través de la abertura y girándolo hasta que quede en su lugar.



Paso 9

Instale el elemento de ignición

Conecte los alambres del elemento de ignición a la caja de ignición.

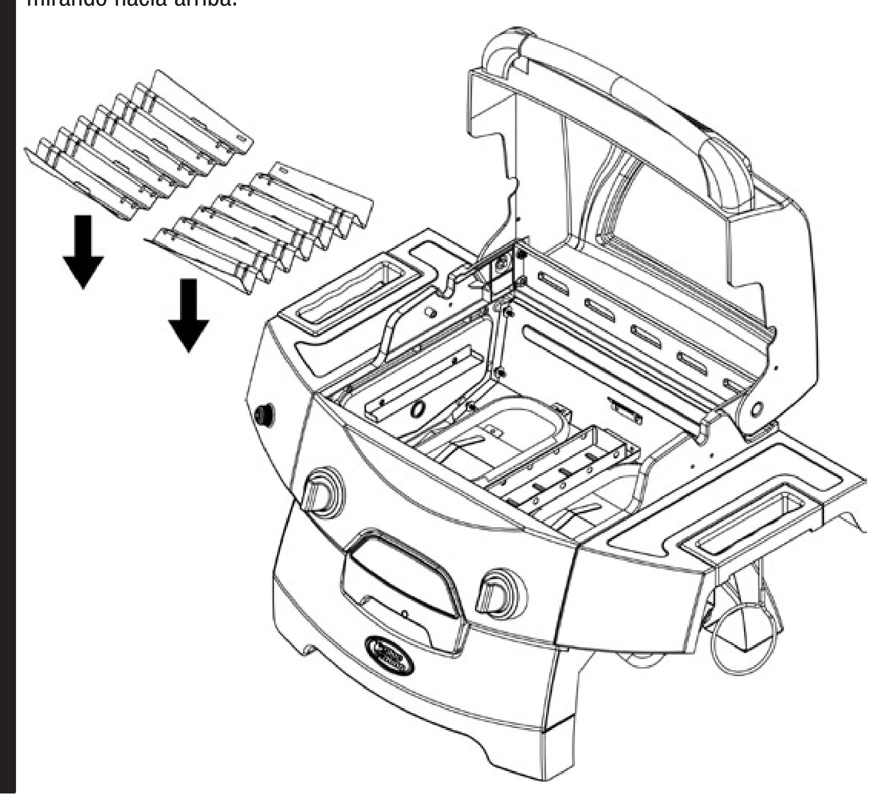


Paso 10

Instale las placas de calentamiento

Introduzca las placas de calentamiento en el conjunto del cuerpo de la parrilla.

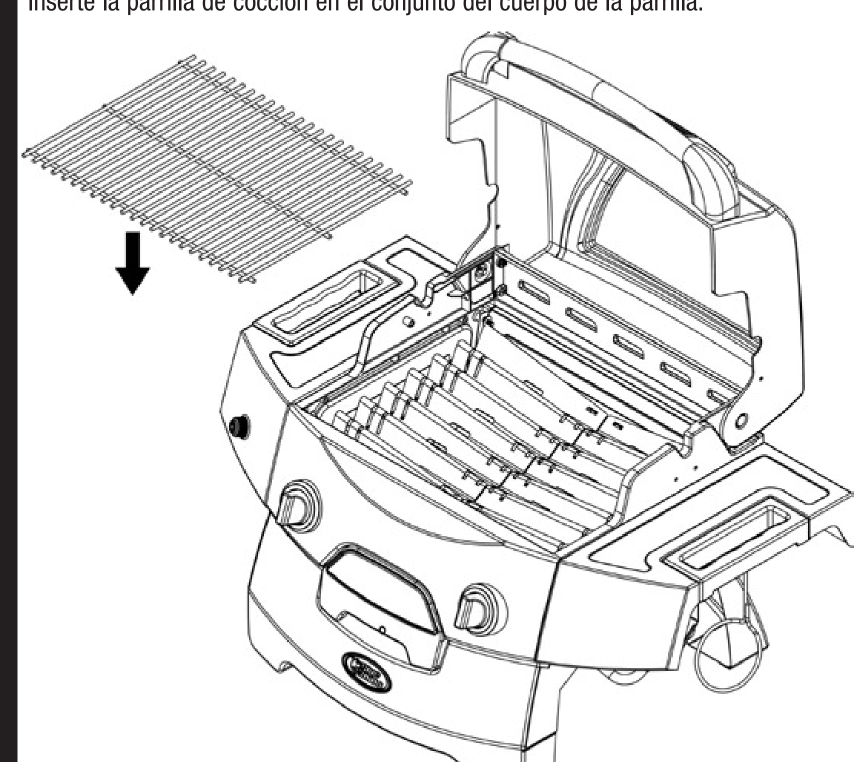
Nota: Ubique la palabra "UP", grabada en las placas, que indica su orientación mirando hacia arriba.



Paso 11

Instale la parrilla de cocción

Inserte la parrilla de cocción en el conjunto del cuerpo de la parrilla.



Instrucciones de Armado

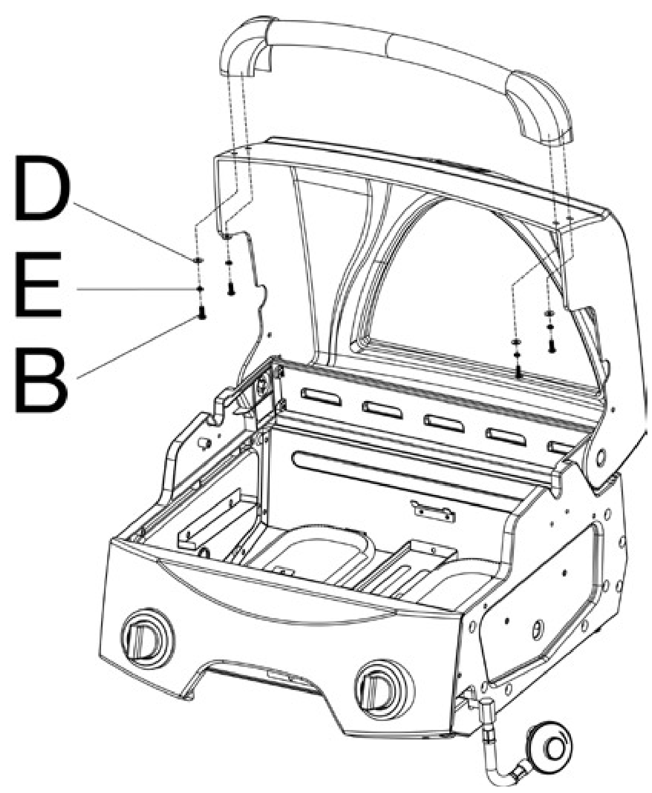
NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA
Si necesita ayuda llame, sin cargo, al **1.800.762-.1142**. Por favor tenga a mano su manual y el número de serie de la unidad, para referencia.

Para facilitar el armado:
- Evite la pérdida de componentes pequeños o elementos de ferretería, armando el producto en un lugar de piso plano sin aberturas ni hendijas.
- Despeje un área suficientemente grande para disponer todos los componentes y los elementos de ferretería.
- Cuando sea del caso, apriete a mano, en un principio, las conexiones de ferretería. Una vez que ha terminado el paso, apriete completamente todos los elementos de ferretería.
- Siga todos los pasos en el orden indicado para armar debidamente esta unidad.

Tiempo de armado estimado: 30 a 40 minutos

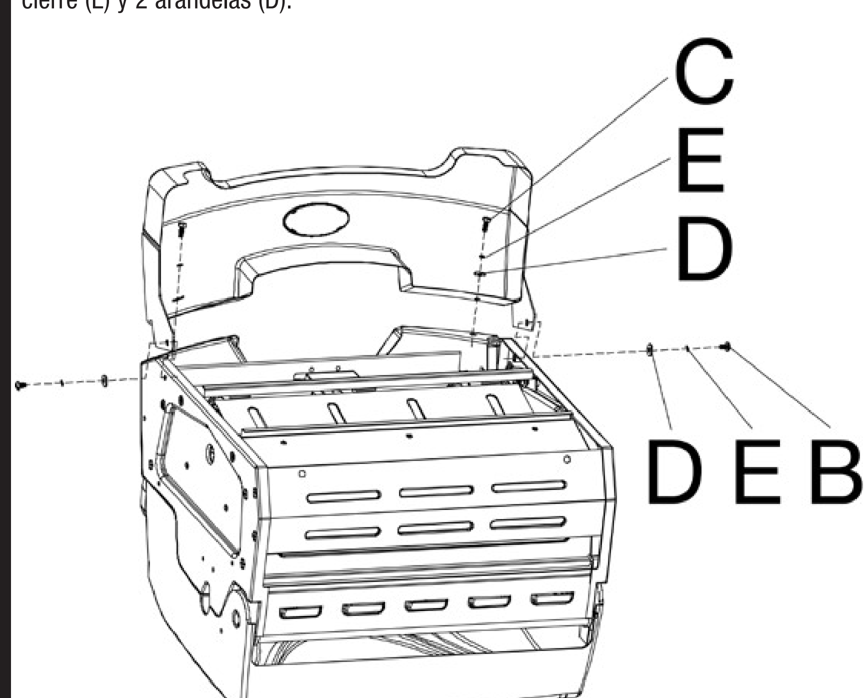
Paso 1 Instale la manija de la tapa

Fije la manija de la tapa en el conjunto del cuerpo de la parrilla, usando 4 tornillos grandes (B), 4 arandelas de cierre (E) y 4 arandelas (D).



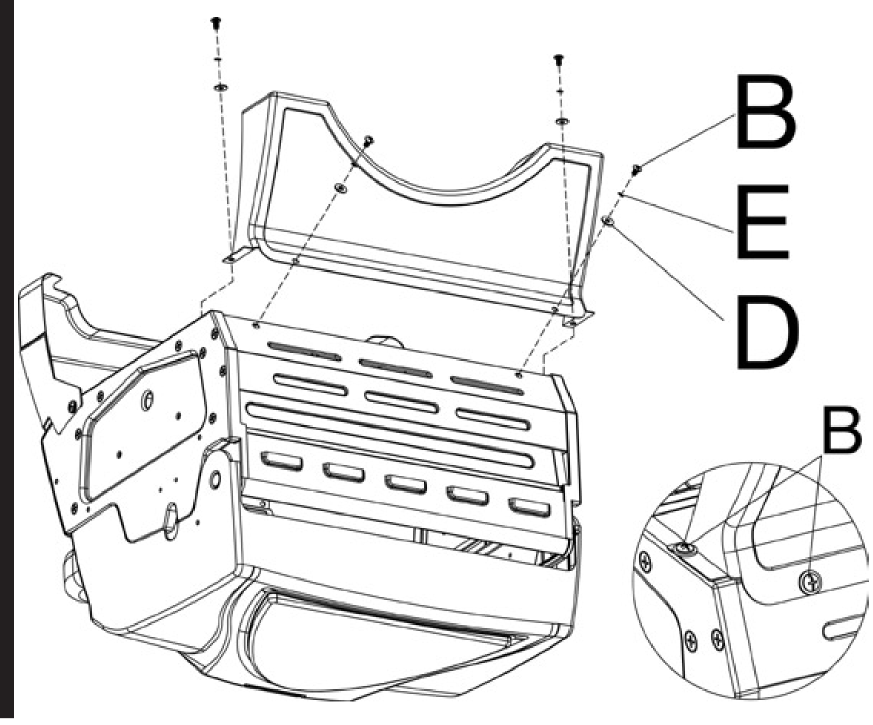
Paso 2 Instale la pata delantera

Fije la pata delantera en el conjunto del cuerpo de la parrilla, usando 2 pernos (C), 2 arandelas de cierre (E), 2 arandelas (D) y 2 tornillos grandes (B), 2 arandelas de cierre (E) y 2 arandelas (D).



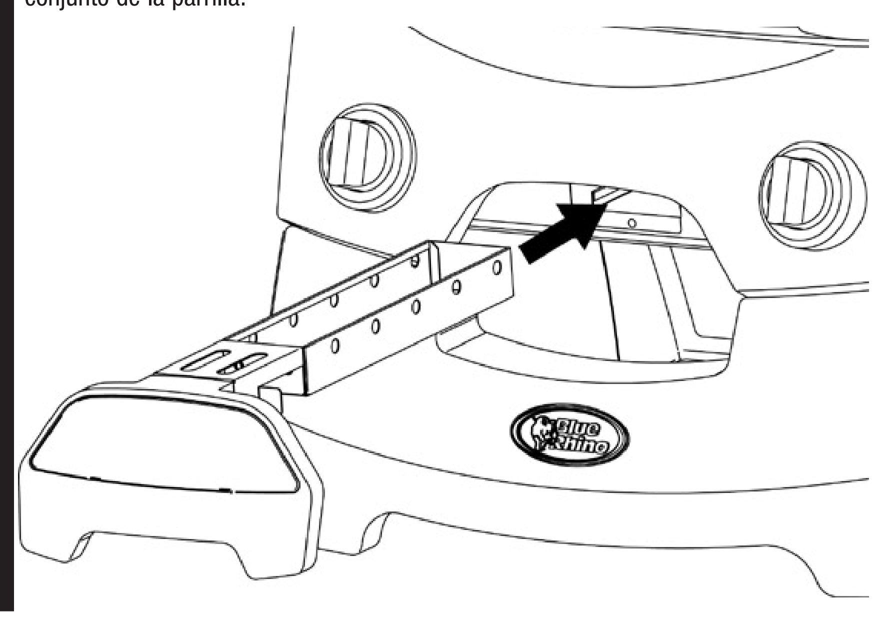
Paso 3 Instale la pata trasera.

Fije la pata trasera en el conjunto del cuerpo de la parrilla usando 4 tornillos grandes (B), 4 arandelas de cierre (E) y 4 arandelas (D).



Paso 4 Instale el conjunto de bandeja para carbón de leña

Introduzca la bandeja para el carbón de leña en la segunda abertura del frente del conjunto de la parrilla.



Paso 5 Instale la bandeja y la taza para la grasa

A. Coloque el soporte de la taza de la grasa en la bandeja para la grasa, usando 2 tornillos pequeños (A).

B. Inserte la taza de la grasa en el soporte de taza de la grasa.

C. Inserte la bandeja para la grasa en las ranuras en el fondo del cuerpo de la parrilla.

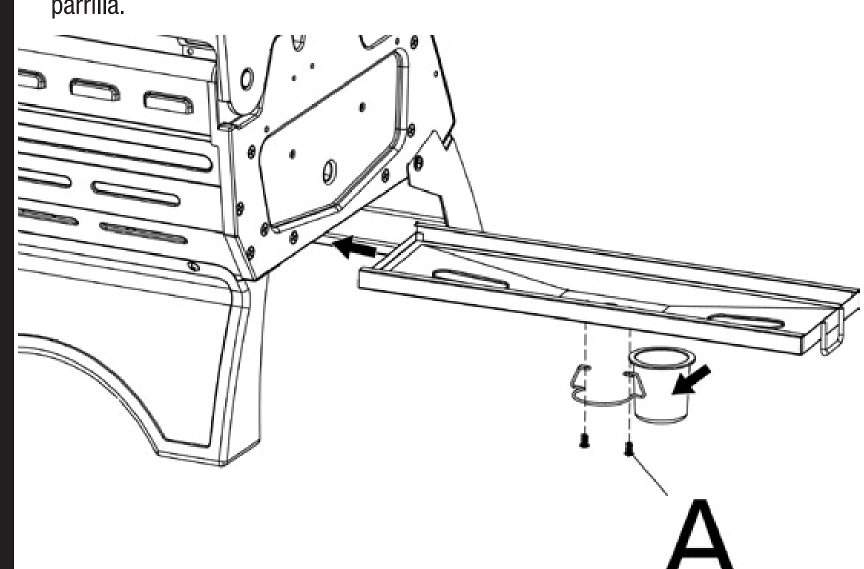
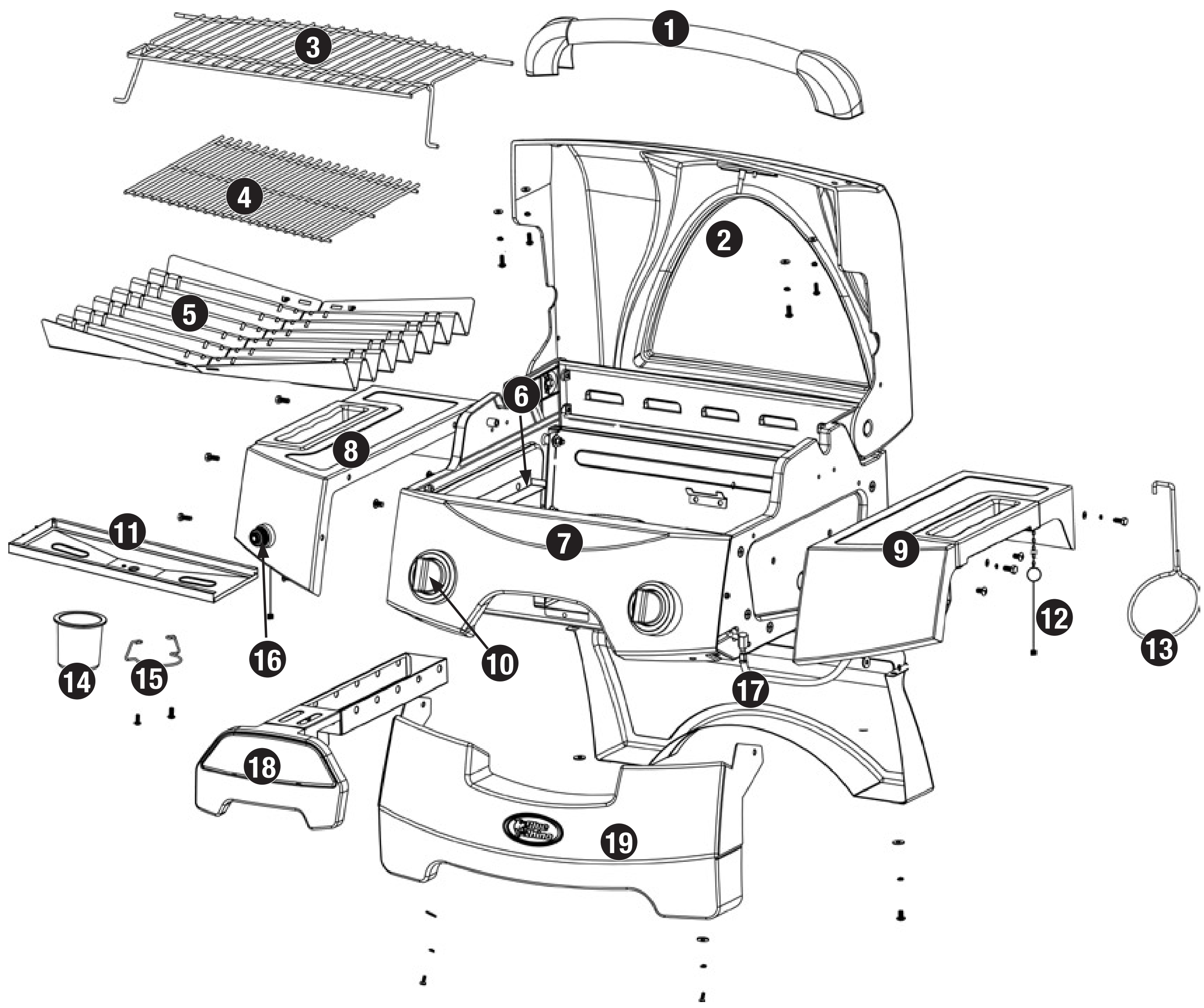


Diagrama de explosión

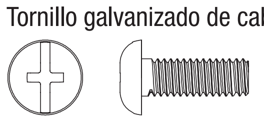
1. Manija de la tapa 55-15-378
2. Tapa* 55-15-377
3. Rejilla de calentamiento 55-15-393
4. Parrilla de cocción 55-15-362
5. Placa de Calentamiento (2) 55-15-369
6. Soporte de placa de calentamiento (2)* 55-15-370
7. Cuerpo de la parrilla 55-15-367
8. Repisa del lado izquierdo 55-15-388
9. Repisa del lado derecho 55-15-389
10. Perilla de control (2)* 55-15-359
11. Bandeja para grasa 55-15-366
12. Varilla de encendido (2)*. 55-15-395
13. Soporte de bombona de propano líquido 55-15-391
14. Taza de grasa. 55-15-364
15. Soporte de taza de grasa 55-15-365
16. Botón de ignición* 55-15-374
17. Pata trasera 55-15-347
18. Conjunto de bandeja para carbón de leña 55-15-396
19. Pata delantera 55-15-363

*Viene ensamblado



Elementos de ferretería

A. Tornillo pequeño 4
Tornillo galvanizado de cabeza abombada, Phillips, M5x8



B. Tornillo grande 10
Tornillo galvanizado de cabeza abombada, Phillips, M6x16



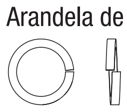
C. Perno 6
Perno galvanizado de cabeza hexagonal, M6x20



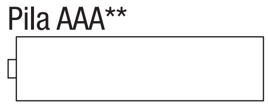
D. Arandela 16
Arandela galvanizada - ø6,4



E. Arandela de cierre 16
Arandela de cierre galvanizada – ø6,5

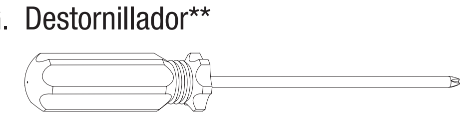


F. Pila AAA** 1

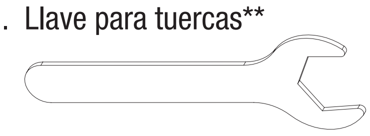


Herramientas no incluidas

G. Destornillador** 1



H. Llave para tuercas** 1



**Esta pieza no se ve a tamaño real.

PELIGROS

Si huele a gas -
1. Cierre la entrada de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama activa.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD

1. No guarde las bombonas de gas propano líquido de repuesto en un radio inferior a 10 pies (3 metros) de este aparato.
2. No guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 25 pies (8 m) de esta unidad o de cualquier otro aparato.
3. Une bombona de propano líquido que no esté conectada para su uso no se debe almacenar cerca de éste o cualquier otro aparato.

La Seguridad Primero

PELIGROS y *Precauciones*

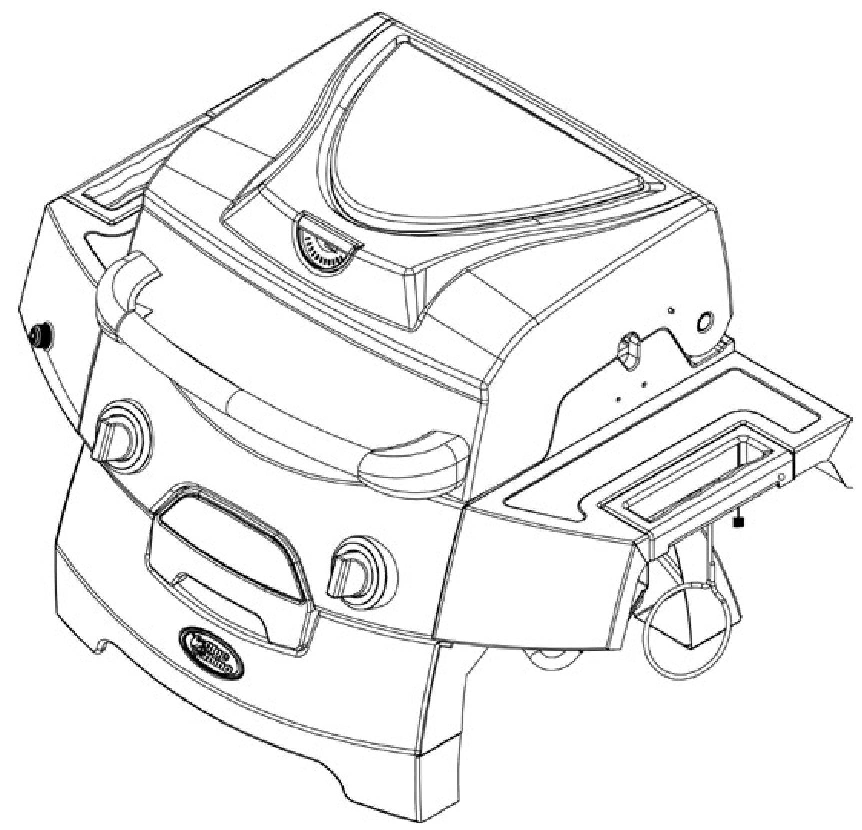
1. Esta parrilla es para ser usada al aire libre únicamente y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
2. Esta parrilla de gas NO ha sido diseñada para uso comercial.
3. No es una parrilla de sobremesa. Por lo tanto, no coloque esta parrilla sobre ningún tipo de superficie de sobremesa.
4. Esta parrilla utiliza únicamente gas de propano líquido (PL) como combustible. El convertir o tratar de convertir esta parrilla de gas propano líquido para ser usada con gas natural es peligroso e invalida la garantía de la unidad.
5. Características del propano líquido (PL):
   a. El propano es inflamable y resulta peligroso si se manipula inadecuadamente. Antes de utilizar cualquier producto que emplee propano líquido, estudie detenidamente sus características.
   b. El propano es un gas explosivo bajo presión, más denso que el aire y se asienta en pozos en zonas bajas.
   c. En su estado natural, el propano no tiene ningún olor. Para su seguridad, se añade una esencia odorífera que huele a col podrida.
   d. El contacto directo con el propano líquido puede causar quemaduras frías en la piel.
6. Se requiere una bombona de gas propano para hacer funcionar este aparato. Unicamente bombonas marcadas “Propano” pueden usarse en esta unidad.
7. La bombona o el tanque de gas de propano líquido (PL) debe estar fabricada y comercializada según las *Especificaciones para bombonas de gas PL* del Departamento de Transporte (DOT) de EE.UU. o del Estándar nacional de Canadá, *CAN/CSA-B339 sobre bombonas, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y la comisión*.
8. La bombona de gas propano líquido debe tener un dispositivo que evite el sobrellenado de la bombona (OPD).
9. Las bombonas de propano líquido abolladas u oxidadas pueden ser peligrosas y deberían ser revisadas por su proveedor de gas PL antes de utilizarlas.
10. No deje caer la bombona de gas propano líquido ni la maneje bruscamente.
11. Las bombonas deben almacenarse en exteriores, en un lugar al aire libre siempre fuera del alcance de los niños y nunca en un garaje, edificio o espacio cerrado. Nunca almacene bombonas, botellas o tanques de gas en un lugar en el que la temperatura supere los 125ºF (51,5 ºC).
12. No intente nunca acoplar esta parrilla al sistema de propano de una caravana, de una casa móvil o de su propia casa.
13. El uso de bebidas alcohólicas, medicamentos o drogas de farmacia puede afectar la habilidad del usuario para armar debidamente u operar en forma segura esta aparato.
14. No use nunca carbón de leña, líquido para encendedor, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol con este aparato.
15. Todas las conexiones de gas de su parrilla han sido verificadas en fábrica en cuanto a fugas de gas. Sin embargo, pruebe la integridad de todas las conexiones ya que el movimiento en transporte puede aflojar algunas de ellas.
16. Verifique que no haya fugas aún si el aparato ha sido armado por otra persona.
17. No opere la unidad si hay una fuga de gas. Las fugas de gas pueden provocar un fuego o una explosión.
18 Antes de operar esta unidad, debe observar todos los procedimientos para verificar que no hay fugas de gas. Para evitar cualquier riesgo de fuego o de explosión al comprobar si hay fugas:
   a. Compruebe siempre si hay fugas antes de encender la parrilla, cada vez que la bombona de gas está conectada.
   b. No fume. No use o permita fuentes de ignición en el área al comprobar si hay fugas.
   c. Siempre compruebe si hay fugas en exteriores donde hay una buena ventilación.
   d. No use cerrillas o fósforos, encendedores o una llama para comprobar si hay fugas.
   e. No use la parrilla hasta que todas la fugas hayan sido reparadas. Si no puede parar una fuga, desconecte la bombona de propano. Llame a un técnico o a su proveedor de propano local.
19. No utilice el equipo en una atmósfera explosiva. Mantenga la zona de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y cualquier otro vapor o líquido inflamable.
20. Mantenga todo material y superficies combustibles a por lo menos 53 cm (21 pulg.) de la parrilla en todo momento. NO use esta parrilla debajo de aleros o cerca de construcciones combustibles que no estén debidamente protegidas.
21. Es fundamental mantener limpio el compartimiento de la válvula de la parrilla, los quemadores y los conductos de aire circulante. Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
22. No altere la parrilla de ninguna forma.
23. No utilice la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE montada y que todas las piezas estén bien fijadas y apretadas.
24. Esta parrilla de gas debe limpiarse y verificarse completamente de manera regular.
25. Utilice únicamente el regulador incluido. El conjunto de manguera de repuesto será el especificado por el fabricante.
26. Use únicamente piezas autorizadas de fábrica de Blue Rhino Global Sourcing, LLC. El uso de cualquier pieza no autorizada de fábrica puede ser peligroso. Su uso invalida su garantía. Llame al 1.800.762.1142
27. No encienda esta unidad sin haber leído las instrucciones de “Encendido” que se encuentran en este manual.
28. No toque las piezas de metal de la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que usted tenga puestos elementos de protección tales como guantes o almohadilla para las ollas, guantes de barbacoa, etc.
29. No instalar o utilizar en embarcaciones o vehículos de recreo.
30. No utilice la parrilla si hace mucho viento.
31. Cuando esté cocinado, tenga fácilmente accesibles los elementos para extinguir un incendio . En caso de que la sustancia de freír se incendie no trate de extinguir el fuego con agua. Use un extinguidor de material químico seco tipo BC o ahogue el fuego con tierra, arena o soda de hornear.
32. Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la está encendiendo.
33. No deje una parrilla encendida sin vigilancia, especialmente, mantenga los niños y las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
34. No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o guardarla.
35. El almacenamiento del aparato en un espacio cerrado sólo está permitido si la bombona está desconectada, desmontada del aparato y guardada al aire libre.
36. Abra siempre la tapa de la parrilla en forma cuidadosa y lentamente, pues el calor y el vapor que hay dentro de la parrilla pueden ocasionarle severas quemaduras.
37. No trate de desconectar el regulador de gas de la bombona, o cualquier otro accesorio de la línea de gas, mientras esté usando la parrilla.
38. Desconecte la bombona de gas propano cuando no la esté utilizando.
39. Coloque siempre la parrilla sobre una superficie firme, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto o de pavimento puede que no sea adecuada para este propósito.
40. Use precaución extrema cuando use la unidad en plataformas de madera.
41. Mantenga todos los cables eléctricos lejos de una parrilla caliente.
42. No use la parrilla de gas para cocinar adentro o calentar el ambiente. Los gases TÓXICOS de monóxido de carbono pueden acumularse y provocar la asfixia.
43. Después de un período de almacenamiento o de falta de uso de la unidad, verifique que no haya fugas u obstrucciones en el quemador e inspeccione la manguera para detectar zonas gastadas o cortes en ella.
44. El no abrir la tapa cuando se están encendiendo los quemadores de la parrilla, o el no esperar cinco minutos para permitir que el gas salga de la parrilla cuando el gas no se ha encendido, puede provocar una llamarada explosiva.
45. Si la parrilla no se está usando, el gas debe cerrarse en la bombona de suministro.
46. Nunca opere la parrilla antes de haber instalado la placa de calentamiento.
47. Use siempre un termómetro para carne para asegurar que la comida ha quedado cocida a la temperatura apropiada.
48. Nunca guarde una bombona adicional de propano debajo o cerca de esta parrilla.
49. El no seguir exactamente las instrucciones dadas arriba puede producir daños a la propiedad, lesiones serias y hasta fatales.

Blue Rhino®

MANUAL DEL USUARIO

Parrilla de Gas Propano para Exteriores

Modelo nº HBT601B



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

Solamente Para Uso En Exteriores
(fuera de cualquier recinto)

ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

1. **Una instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento inadecuados puede causar lesiones o daños a la propiedad.**
2. **Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento del equipo antes de instalarlo, ponerlo en marcha o darle servicio.**
3. **El no seguir estas instrucciones puede ocasionar un incendio o una explosión, con sus consecuentes daños a la propiedad, lesiones personales y hasta accidentes fatales.**

Proposición 65 de California:

La combustión del propano crea productos químicos considerados por el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas. Si está montando esta unidad para otra persona, entréguele este manual para futuras consultas.

Indice

El uso e instalación de este producto ha de realizarse de acuerdo con los códigos locales. Si no existen códigos locales, use las normas siguientes: *Código Nacional para Gas y Combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, CAN/CGA-B149.1, Código de Instalación de Propano y Gas Natural.*

Fabricado en China para:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 EE.UU.
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

HBT601B-OM-103 ES